This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Inhalt-Verzeichniß. vide unten

Seite 3. Ueber den Weinstock.

" 18 Duhamels Gold Reinette. Apfel.
" 85 Herbst Veilchen Apfel.
" 156 Goldstückapfel.
" 223 New Yorker Apfel Reinette.
" 226 Gestreifte Birn Calville.
" 286 Abarten des großen Pipping.
" 366 Abarten des amerik. Apfels.

# #
" 87 Sommer Honigbirn
" 90 Nußbirn.
" 152 Runde Mundnetzbirn.
" 230 Königsbirn v. Neapel.
" 278 Sarasin.
348 Brester Saftbirn.

# #
22 Große Zwetschge.

# #
25 Schwarze Ungarische Kirsche
93 Allerheiligen Kirsche.
161 Große Nonnenkirsche.
284 Abarten von Kirschen.
352 Kirschen 4 auf ein Pfund.

F. v. KOENITZ
zu Unter-Siemau
C. v. TRUCHSESS.
zu Bettenburg
Durch Lippschaft, Freundschaft und Liebhaberey verbunden.

Der teutſche Obſtgärtner,

oder

gemeinnütziges Magazin des Obſtbaues in Teutſchlands ſämmtlichen Kreiſen; verfaſſer von einigen practiſchen Freunden der Obſtcultur,

und herausgegeben

von

J. V. Sickler.

Vierzehnter Band.

Mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern.

Weimar,
im Verlage des Induſtrie-Comptoirs, 1800.

B 3047
Mar. 3, 1921

Der teutsche Obstgärtner.

Vierzehnten Bandes. Erstes Stück, 1800.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 350 des XIII Bandes.)

10. Des Weinstocks.

Die neue Manier verhält sich folgendermaßen. Einen Monat ohngefähr nach dem Pflanzen, wenn die langen Reben zu treiben anfangen beschneiden sie dieselben gerade über dem ersten Auge, das über der Erde bleibt. Wenn sie nun hierauf, wie ordentlich zu geschehen pflegt, mit Anfange Julius ihre Schossen getrieben, so, daß sie unterscheiden können, welche unter denselben die stärksten seyn, und am besten zu

treiben scheinen, so brechen sie mit dem Daumen auf das sorgfältigste und gelindeste alle ab, bis auf denjenigen, den sie für den kräftigsten halten, und der insgemein zunächst am Boden ist. Dieß wiederholen sie mit allem Fleiß alle 8 oder 10 Tage, oder auch öfters wenn nasses Wetter einfällt, da sie dann alle neue Schossen weg nehmen, die häufig treiben, und nur allein den Hauptschossen sorgfältigst erhalten. Damit nun aber dieser von den Winden und von den Füßen derjenigen keinen Schaden leidet, die, so lange als die zwischen ihnen gesäeten Melonen wachsen, ihre auslaufenden Ranken wegnehmen, und sie sonst warten müssen, auch mit vieler Bequemlichkeit die Reben besorgen, so binden sie ihn so bald, als es sich will thun lassen, an einen kleinen Pfahl, und wenn er, wie öfters zu geschehen pfleget, zu frech wächst, so kneipen sie ihn oben ab. So aber fahren sie fort die jungen Schossen wegzunehmen, bis in den Monat October, wiewohl wenn es nicht regnet mit Anfang des Augusts wenig Schossen weg zu nehmen seyn werden. Unterdessen aber wird alsdann der Hauptschossen manchmal kleine Trauben von sechs bis sieben Beeren tragen, welche jedoch fast niemals reif werden, weil sie allezeit etwas spät kommen, weswegen sie dann auch dieselben insgemein abnehmen, damit die Pflanze hierdurch nicht geschwächt werde. Hernach lassen sie die Reben bis zu Anfang des Frühlings in Ruhe, während welcher Zeit, der zwischen ihnen wachsende Blumenkohl weggenommen worden. Hierauf graben sie im Monat Februarius um den Fuß jeder Pflanze herum auf, und reinigen selbige von den obern Wurzeln, düngen sie auch, wie oben bey der alten Manier gemeldet worden. Im dritten Jahr beschneiden sie den Schossen so, daß sie ihm nur ein Auge lassen, und nachgehends umgraben sie den Boden der zwi-

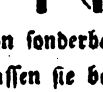
schen

schen den Reben liegt, und besäen ihn, damit die gemachten Unkosten einigermaßen ersetzt werden, mit einer Sorte Phaseolen, die weil sie nicht über einen Schuh hoch und schwerlich höher werden, den jungen Reben nichts schaden, welchen sie nunmehr die etwas stärkern Pfähle geben, woran sie selbige anheften, und immer mehr fortfahren; wie sie dann auch die neuen Schossen mit wegnehmen, und sie zu diesem Ende durchsehen. Auch nehmen sie, aber nur drey bis viermal im Sommer, den zu frechwachsenden Obertheil der Schossen weg, und wenn sie selbige im nächsten Jahre wieder beschicken, versehen sie solche mit stärkern Pfählen, an welchen sie die Reben mit Gensterreisern, oder dünnen Weiden anheften, da sie dann anfangen ziemlich tragbar zu werden und zwo bis drey sehr große Trauben tragen, welche gleich denen vom vorigen Jahr wohl reifen. Unterdessen werden sie vor dem vierten oder fünften Jahre nicht recht fruchtbar, wie wohl sie es denen, so nach der andern Weise tractirt werden, um 3 oder vier Jahr zuvor thun. Auch ist dieses unter beyden die sicherste Manier, weil im Beschneiden des obern Theils bey der vorigen viel Reben zu Grunde gehen, bey dieser aber sehr wenige mißrathen, wenn ja welche nicht anschlagen sollten.

Was erst von der rechten Fruchtbarkeit der Reben gesagt worden, ist nur in Ansehung der Menge der Frucht zu verstehen, die etwas größer oder geringer ist. Denn was die Güte derselben anbelange, so hält man überhaupt dafür, daß sie daran bis in das zwanzigste Jahr immer zu nehmen, wenn die Reben recht besorgt werden, indem sie immer köstlichere, und bessere Weine geben und in Chianti mischen sie unter ihre Trauben keine solchen, die von Reben kommen, so

noch nicht funfzehn und sechzehn Jahr alt sind; auch behaupten sie, daß selbige bis ins funfzigste Jahr immer besser werden.

Wenn die Reben auf die eine oder die andere Manier so weit gebracht worden, daß sie vollkommen tragen, so muß man sie jährlich, nachdem die Pflanze kräftig ist, besorgen, und mit neuen Pfählen versehen.

Denen so von mittelmäßigen Kräften sind, lassen sie nur ein Auge, oder aufs höchste zwey, den kräftigsten aber nur drey, oder wenn es hoch kommt vier, und hernach heften sie solche nicht so an, als wie sie thun, wenn sie nur ein oder zwey Augen haben, sondern sie stecken zu dem ordentlichen Pfahle einen etwas schwächern, an welchen sie die Reben zur bessern Unterstützung mit einer Weide anheften und sie auf folgende Manier biegen, und daran fest machen 

Wenn sie aber manchmal einen Stock von sonderbarer Kraft finden, der zwey gute Reben hat, so lassen sie beyde und behandeln die eine wie erst gemeldet worden, auf die andere Seite des Hauptpfahls stecken sie einen andern Pfahl, an welchen sie die zweyte Rebe auf gleiche Weise anheften, da dann folgende Figur heraus kommt.

Wenn dieses geschehen, heften sie von Zeit zu Zeit die neuen Schossen an die Pfähle an, und kneipen selbige, wenn sie zu frech sind, oben ab, bis die Zeit kommt da die Trauben reif werden; sind die Hundstage vorbey, so nehmen sie einige Blätter weg, damit die Trauben, welche sich nunmehr zu färben anfangen, besser an die Sonne kommen, und ihre Zeitigung befördert werde.

Was

Was aber von mehr als einer Rebe, und von der Behandlung derselben gesagt worden, ist nur von denjenigen Stöcken zu verstehen, die in solchen Weingärten befindlich, so in einer Ebene, oder auf einem hüglichten Grunde angelegt sind, denn da sie auf den Bergen stärkere und dickere Pfähle haben, so machen sie an selbigen etliche Stangen feste, und legen an diese zwey, ja auch bisweilen drey Reben an, so daß sie fast ein Rad formiren.

Auch ist noch zu erinnern, daß jeder Eigenthums-Herr der Weinberge, wenn sie selbige verpachten, sich die Freyheit ausbedingt, den Weinberg nach Belieben zu visitiren, um zu sehen ob er gehörig besorgt werde, und man den Reben nicht mehr Augen lasse, als sie haben sollen. Denn es ist möglich, den besten Weinberg innerhalb drey Jahren durch den Schnitt zu verderben, daß er nimmermehr wieder zu rechte zu bringen, aber doch dabey viel Wein trage. Denn man darf nur statt eines oder zweyer Augen fünf bis sechs, oder statt dreyer oder vier Augen acht oder neun lassen, so wird der Weingarten so geschwächt und entkräftet werden, und die Reben so viel Holz treiben, daß ihnen nicht mehr zu helfen ist. Die einzige Manier sie wieder herzustellen, besteht darinn, daß man die Stöcke einen Schuh oder sechs Zoll unter der Erde abschneide, und einen neuen Schossen herfürkommen mache, welches jedoch ausser dem, daß die Zeit dabey verlohren geht, nach aller Mühe kaum zuwege zu bringen. Diese schädliche Manier den Schnitt zu machen, nennen die Italiäner Luscia Podera, welches im englischen Quit-Farm (Pachtlätz) eigentlich könnte gegeben werden.

Was die Zeit anlanget, zu welcher der Schnitt (Dreſſing vines) vorzunehmen, so halten es die Leute damit gar verschiedent-

schiedentlich. Einige nehmen solchen gleich nach der Lese vor, wie in Carignano und Val d' Arno; andere thun es zu der Zeit, wenn es ihnen bequem, und gelindes offenes Wetter ist, vom November bis in den März hin, wobey sie aber die jungen Reben bis auf die letzte stehen lassen. In Chianti aber wo es kälter ist, und der Saft später in die Reben tritt, nehmen sie solches spät im Merz, ja manchmal auch zu Anfange des Aprils vor. Wieder andere thun solches zu zweyenmalen, als im November da sie ein außerordentliches Auge stehen lassen, und im Merz schneiden sie dieses außerordentliche Auge weg, welche letztere Methode die beste zu seyn scheint. Will man aber Schnittlinge haben, um einen neuen Weinberg damit zu bestanzen, so muß solches nur alleine im Februarius und Merz vorgenommen werden.

Auch halten sie es in Besäung des Weinberges auf verschiedene Weise, in Chianti wo sie einen drey Schuhe breiten Raum, von den Reben an, bis zu der untern Mauer lassen, säen ihrer viel Waizen, und ob gleich der Boden lauter Stein zu seyn scheint, den man nur allein mit der Haue bearbeiten kann, so trägt er doch außerordentlich, und wohl dreyzehen bis zwanzigfältig. Andere hingegen besäen diesen Raum nur allein mit der niedrigen Sorte von Phaseolen, Linsen und andern dergleichen niedrigen Pflanzen. Wieder andere säen gar nichts, wie sie insgemein in den hügligten Weinbergen zu thun pflegen; aber wenn im ebenen Lande die Reben so hoch gewachsen, daß sie höher als die Bohnen sind, säen sie ohne alles Bedenken, zwischen jeder Reihe der Reben etwas davon, und die am sorgsamsten sind, säen auch spät im April eine Reihe niedriger Phaseolen, da unterdessen einige seit kurzem aus zwey Reihen von Reben eine, u.

mit

mit starken Stangen und Rohr eine Art eines Spaliers machen, und in der Mitte zwischen den Reihen, welche von jeder fast vier Schuh absteht, eine Reihe Artischocken pflanzen, welche, wenn sie zur gehörigen Zeit wohl gedüngt werden, mehr nutzen als schaden, wie sie sagen, indem sich ein Theil der Nahrung auch in die Reben ziehe.

Was das Behacken (Digging) der Weinberge anlangt, so stimmen sie hierinne alle überein, daß je später solches im Jahr geschiehet, je besser es auch sey. Daher sie dann an den Orten wo sie nicht säen, bis zu Ende des Aprils oder Anfang des Mays solches verschieben, da sie es dann, nachdem der Boden beschaffen ist, mit der Spate oder Haue verrichten. Um aber das Unkraut um so viel besser auszurotten, und die Zeitigung der Trauben zu befördern, reissen sie das Erdreich mit einer starken Frette oder Haue, und wenn sie können mit der Spate in den Hundstagen noch einmal um, wenn sie aber solches thun, so nehmen sie sich auf das sorgfältigste in acht, daß sie die Wurzeln der Reben nicht berühren, denn wenn sie auch schon davon nicht gleich verderben sollten, so könnten sie doch wenigstens vertrocknen, und ihre Früchte zu Schaden kommen.

6) Die Düngung der Weinberge betreffend, so pflegen sie dieselben überall, wenn sie schon tragbar sind, in fünf oder sechs Jahren nur einmal vorzunehmen, da sie dann die Erde um die Wurzeln aufgraben, die kleinen die sie etwa nahe an der Oberfläche möchten getrieben haben, davon wegnehmen, und hernach eine oder zwey Hände voll Schaafmist, oder auch Ziegenmist hinein werfen; sollte aber dergleichen nicht leicht, oder in nicht genugsamer Menge zu bekommen

seyn, so nehmen sie gekochte Wolfsbohnen, welche ob sie gleich den Reben sehr anständig sind: doch öfters und wenigstens alle drey Jahr gebraucht werden müssen, weil sie nicht viel nachhalten. Hierauf scharren sie die Erde wieder zu, und dieses thun sie im Monat October und November, damit die darauf fallenden Winterregen solche bis zu den äußersten Fasern der Wurzel führen, und ihnen Nahrung bringen.

7) Die Zeit die Trauben einzusammeln, und die Lese anzustellen, ist sehr ungewiß, indem man sich hierinne nach dem Wetter des vorigen Frühlings und Sommers richten muß, welches macht, daß selbige in Chianti um 15 oder 20 Tage früher oder später geschiehet. Wenn die Witterung gut gewesen, fangen sie um Michaelis an ihre Trauben zu lesen, und auf dem platten Lande eine Woche oder zehn Tage eher. Hierinnen richten sie sich überall nach der Reife ihrer Trauben, und nach dem Wetter, indem sie gern eine vollkommen trockene Witterung darzu haben.

8) Wenn die Trauben recht reif sind, und warmes trockenes Wetter ist, schneiden sie selbige so gleich ab, wenn die Sonne oder der Mond den auf ihnen stehenden Thau getrocknet, legen sie in hölzerne Gefäße, (Piggins) und bringen solche wenn es weit ist mit Eseln, wenn es aber näher durch zwey Männer zu dem Weinfaße, und da zerstoßen sie selbige, entweder mit einem Knittel in den nämlichen Gefäßen, und werfen sie in die Kufe hinein, oder sie thun solches in einem Gefäß, so einem sehr großen Trichter gleichet, und nach der Länge mit einem Rost versehen ist, hernach

werden

werden Breter über die Kufe gelegt, und da zertritt sie ein Knabe mit den Füßen, daß der Säft die Treſter, Kerne und Kämme alle durch den Roſt in die Kufe kommen. So fahren sie fort, bis die Kufe voll ist, welche insgemein vier bis fünf Tonnen, und zuweilen acht, zehn, ja wohl bis funfzehn, und in großen Weinbergen, wo manchmal etliche solcher Kufen sind, bis zwanzig hält. Worauf sogleich, und bisweilen wenig Stunden vorher, ehe sie gar voll wird, die Gährung angehet, wodurch die Hülsen, Kämme und Kerne in die Höhe gehen, und eine dicke Kruste machen, und so dauret die Gährung etliche Tage, mehr oder weniger nachdem der Most stark ist, bis er zum Abziehen taugt, welches man aus dem Geschmack erkennt, und hierinnen beſtehet die gröſte Kunst beym Weinmachen. Die schlechten Weine im platten Lande sind innerhalb vierzehen Tagen fertig, die auf Hügeln ohngefähr in funfzehn, auf Bergen aber in Chianti innerhalb achtzehen oder zwanzig, und manchmal währret es auch länger, auch trägt das Wetter allerdings etwas darzu bey, daß solches geschwinder oder langsamer vor sich geht, so, daß wenn sie fast fertig sind, man sie alle 8 Stunden kostet.

Jemehr die Weine gähren, je magerer und dunkler sind sie von Farben, je weniger sie hingegen gegohren haben, je süßer und bläßer fallen sie aus. Was aber gesagt worden, ist ins besondere von rothen Weinen zu verstehen, die vornemlich in diesem Lande wachsen. Wenn sie aber ihre weißen starken oder Muskatellerweine machen, lesen sie die Trauben auf das sorgfältigste, legen selbige 3 bis 4 und auch, mehr Tage in die Sonne, verschließen sie auch, oder bringen sie bey Nachtzeit unter Dach, damit kein Thau auf sie falle.

Wenn

Wenn man sie hernach in die Kufe gethan, lassen sie selbige nur ein wenig, und höchstens 5 oder 6 Tage gähren, hernach aber thun sie den Wein in das Faß, und füllen ihn immer von einem Faß zu zwey, bis dreymal in das andere damit er um so viel zärter werde, und den weißen Florentiner, so sie verdea nennen, ziehen sie sobald er zu gähren anfängt und aufgeworfen hat, aus der Kufe, ab, und wenn sie ihn im Faß, in welches sie selbigen abgezogen haben, sechs und dreyßig Stunden oder aufs höchste 2 Tage vergähren lassen, füllen sie ihn in ein anders, und wenig Stunden darauf in das dritte und vierte, um seine Gährung zu verhindern, wovon er hernach so süß wird, allein er ist sodann niemals recht zart, wie wohl er bey einigen Leuten, beydes in Italien und England, sonderlich, aber beym Frauenzimmer sehr beliebt ist.

Die Beeren so am Ende der Kämme wachsen sind nicht so gut und nicht so reif als diejenigen, so nahe am Stiel sind; um nun einen recht auserlesenen Wein zu haben, schneiden einige besonders recht akkurate Leute dieselben ab, und machen aus ihnen einen Wein, der viel geringer ist als der, so aus dem unteren Theil der Traube worden. Dieses aber, ob es gleich mühsam ist kann man doch mit einem guten Theil in solchen Jahren fürnehmen, da die Beeren nicht wohl reif geworden, damit man wenigstens etwas guten Wein erhalte.

Diejenigen so den besten Wein machen, und ihre Weinberge und Keller in gutem Ruf erhalten wollen, lassen beym Lesen der Trauben die unreifen, oder auch die fauten, bis zuletzt hangen, und machen aus selbigen allein eine Kufe voll oder auch etwas

was mehr Vin scauro oder schlechten Wein zum gemeinen Gebrauch. Eben zu dem Ende gießen sie auch Wasser an die Trester u. s. w. in der Kufe, und machen davon einen angenehmen recenten Trank, der viel beßer ist als der Wasserer der. Wenn aber das Wetter einmal warm zu werden anfängt, so wird er sauer und untrinkbar.

Wenn in der Kufe die Weine gähren, so entstehet im Zimmer eine Wärme, die man in vielen Krankheiten für gut hält sonderlich für solche die schwache Glieder haben welche sie in die Kufe voll gährenden Weins stecken, auch hält man in gleicher Absicht die Trester für gut.

9) Wenn man findet daß der Wein fertig ist, so ziehen sie ihn ab, und alsdann heißt er erst eigentlich Wein, vorher aber wird er Most genannt. Zu diesem Ende ist unten drey oder vier Zoll innerhalb des Bodens der Kufe eine Röhre, da lassen sie ihn in kleine Faßlein, und bringen ihn hernach in die großen Fäßer, deren einige in Chianti sieben bis acht, insgemein aber zwey bis drey Tonnen halten. Diese sind aus dickem Castanienholze gemacht indem die Dauben mehr als einen oder anderthalb Zoll dick sind, die Fässer aber sind zweymal höher, als lang, und diese spülen sie niemals aus, sondern lassen allezeit vier oder acht, oder auch wohl zwölf bis sechzehen Maas Wein, wenn sie ihn im Frühling oder Sommer abziehen, darinn. Wenn sie die selben aber wieder füllen wollen, so lassen sie um solche zu reinigen einen Jungen zu dem Thürlein, so vorn dran ist hinein kriegen, der solches mit einem Schwamm verrichtet, und das Faß mit etwas neuen Wein auswäscht, aber nichts von Weinstein abstossen darf, welcher nach ihrer Meynung den Wein beßer erhalt.

In

In diesen Fäßern, welche viele Jahre dauern, und manchmal 2 bis 4 Zoll dick mit Weinstein überzogen sind, lassen sie den Wein bis sie Gelegenheit haben solchen zu verkaufen und geben dabey acht, daß sie immer bis an den Spund voll seyn. Dieses thun sie nun in Chianti, wo man die besten Weine macht, und wo man sie aus diesen Fäßern in Flaschen zieht, und so viel als ein Eisel tragen kann, für eine Crone, zum Versenden, nach Florenz führet. In andern Orten aber ziehen sie in kleinern Fäßer ab, und von diesen wird wenig oder gar nichts, wenn wir die von Carignano und Val d' Arno ausnehmen, aus dem Lande verführt, sondern in selbigem selbst verbraucht. Einige dieser Weine, haben einen lieblichen raschen Geschmack aber wenig Stärke, und viele halten sich kaum den Sommer hindurch, ausgenommen in Kellern, und den Orten wo sie gemacht werden, und so zart sind die Weine dieses Landes überhaupt. Auch können hiervon die besten Weine von Chianti nicht ausgenommen werden. Denn es pflegen auch so gar die besten Weine, zu zweyerley Jahreszeiten leicht abzufallen, als nemlich zu Anfang des Juny und des Septembers, wenn nemlich die Reben blühen, und wenn die Trauben zu reifen anfangen, und sonderlich gern geschieht solches in der letztern Jahreszeit. Sie werden aber eben nicht herbe, sondern nehmen einen sehr unlieblichen Geschmack an, so daß sie nicht nur allein zum Trinken, sondern auch zum Essigmachen untauglich werden, und da nennet man diesen Wein, Settembrine. Dabey ist aber dieses das Besondere, daß ein Faß das aus der nemlichen Kufe abgezogen worden verdirbt, das andere aber nicht, sondern vollkommen gut bleibet, wenn auch beyde gleich in einerley Keller liegen.

Da diese Veränderung an solchen Weinen die auf Flaschen gezogen werden, sich nicht ereignet, wie wohl er auch herbe werden kann, so glaube ich, daß selbiges einem beym Anfüllen des Fasses begangenen Fehler zuzuschreiben sey, welches allezeit voll erhalten werden muß; läßt man es aber liegen, bis die Abnahme gar zu groß wird und sich die Hefe, so ordentlicher Weise in allen Weinen befindlich ist zu sehr ausbreiten kann, so bricht sich der Wein gerne, oder er kann auch durch das zu jähe Auffüllen brechen, und den garstigen Geschmack fauler Weinblätter bekommen.

Doch läßt sich dargegen ein starker Einwurf machen weil der Wein diesen Fehler zu gewisser Zeit bekomt, nemlich im September, hat er diesen überstanden, so bleibt er etliche Jahre gut.

Was die Zeit anlangt in welcher die Weine gut zu trinken sind, so trinken die armen Leute den Wein, der im platten Lande wächst, so bald er abgezogen worden, doch kann man sagen, daß die rechte Zeit vom 11. November angehe.

Die Weine so auf einem hüglichen Grunde wachsen geben um Weihnachten und den Frühling hindurch einen sehr guten Trank; die aber von Chianti hält man vor dem Julius nicht zum Trinken für tauglich, wie wohl sie im December in Fäßern, in Flaschen und Kisten aber mit Anfang des Februars verführt werden können. Werden sie aber eher auf diese Weise, eingeschifft, so wird in den Flaschen allemal ein Satz seyn, wenn sie gleich hell aussehen.

Die Kunst Weine zu brauen, war in Chianti etwas unbekanntes, außer daß sie in jedes große Faß zwey oder 3

Hüte

Hälfte der besten Beere werfen, welche sie zu diesem Ende aufgehoben, und auf Matten in die Sonne gelegt, auch von den Stielen abgezupft hatten, die den Wein zu erhalten für gut gefunden, und Governo genennt werden; doch haben die Wirthe etwas dergleichen getrieben, da sie die schlechtesten Weine dieses Landes, mit den stärksten Weinen anderer Länder vermischet, und ihre weissen Weine mit Hausenblasen, Eyerweis, Kalch und andern dergleichen Wein, präcipitirt haben; auch hat man sie in Verdacht, daß sie in ihre rothen Weine Alaun mischen um solche nicht nur zu erhalten, sondern auch die Gäste durstig zu machen. Da aber der erste französische Krieg ausbrach, kam ein englischer Kaufmann von Bourdeaux in diese Gegenden, in der Absicht, die Weine so man in den besten Gegenden von Chianti machte, und welche von Natur schon rubinroth auch einen angenehmen Geschmack hatten, und recht seidenlind gingen, einen Geschmack zu geben, den die Engländer liebten, bei welchen damals die dunkeln rauhen rothen Weine in Werth waren.

Dieser lehrte sie zuerst, wie sie mit den wilden Trauben l'Abrusco einen schwarzen Wein machen sollten indem sie mit den Trauben von Chianti vermischt, einen Wein gaben, der von dunkelrother Farbe und rohem Geschmack war, und da selbiger auch in England Beyfall fand, so gab solches Gelegenheit, daß jährlich viel Fässer voll dahin gesendet wurden, wie ihnen denn der nemliche Kaufmann die Fässer lehrte, welche wie oben gemeldet worden, sehr plump waren. Dieses bewog sie auch, da nunmehro ihr Wein Nachfrage bekommen, ihre Weingärten zu vermehren und zu vergrößern, und einige an solchen Orten anzu-

anzulegen, die gar keine gute Lage hatten, wie auch in ihren Weinbergen obgemeldete wilde Reben, l'Abrusco zu bauen, welche sich auch in der That, in der Kufe mit ihren andern Trauben am besten mischen ließen, und mit solchen vergohren. Dieses ging nun alles wohl von statten, bis im Jahr 1607 ein schlechter Herbst war, zugleich aber aus England ihrer Weine viel verlangt wurden, und sie die schlechsten Weine mit den guten Weinen von Chianti, die damals etwas schlecht waren, mischten. da kamen diese Weine in so übeln Ruf, daß sie niemals wieder einigen Credit erhielten, wiewohl sie seit der Zeit, vielmahls dergleichen gute Weine gehabt. Vielleicht mag aber auch der Geschmack, den das Volk an den portugiesischen Weinen gefunden oder sonst etwas die Ursache seyn, daß wie ich bereits gesagt habe diese Weine in keine Achtung mehr kommen, und aus diesen Gegenden, so häufig in Fäßern haben verführt werden können, und daß derjenige der die Sache zuerst angegeben, das Mißvergnügen gehabt, seinen Anschlag der gewißermaaßen wohl ausgefallen, und ihm ziemlich einträglich gewesen, mißrathen zu sehen.

Was diesemnach jetzt nach England geht, kommt meistens in Kisten, und ist kein schwarzer Wein mehr, wie sonst, auch wird er gleich, so bald er gemacht, versendet. Unterdessen pflegen sie auch immer in Chianti, wo sie die Brustcatraube bauen, welche von der wilden sehr unterschieden, und viel größer und köstlicher ist, diese mit andern zu vermischen, wodurch ihre Weine sowohl die starke Farbe als die rothe bekommen, welches die Engländer ziemlich lieben.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Birn-Sorten.

No. LXVII. Duhamel's Gold-Reinette*). (Taf. 1.)

Fr. Reinette dorée de Mr. Duhamel.

Frucht.

Dieser Apfel gehöret in Ansehung seiner Größe unter die mittelmäßigen, und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu, von da er etwas abnimmt, und platt zurundet. Der Stiel steckt in einer mäßigen und nicht sehr großen Vertiefung, ist nicht ganz einen Zoll lang, mittelmäßig stark und holzig. Gegen die Blume nimmt er in der Breite mehr ab und wölbt sich hoch zu, auf seiner Höhe senkt sich die Blume geräumlich und tief ein, ist klein und die Oefnung fast ganz bedeckt und nicht sehr tief. Die Breite des Apfels mißt zwey Zoll, die Höhe einen Zoll und acht Linien, und gehört zu N. 5. der dritten Classe der Aepfelformentafel zu den plattrunden Aepfeln. Die Grundfarbe des Apfels ist gelb, sie verändert sich aber verschiedentlich. An einigen Stellen ist sie goldgelb, an andern schwefelgelb und an einigen, besonders um den Stiel, fällt sie ins Gelbgraue. An der Seite gegen die Sonne ist sie mehr oder

*) Vom Herrn Hofrath und Dr. Diel eingesendet.

LXVII. Duhamels Gold-Reinette.

oder weniger, zum Theil auch nur in Flecken oder Strichen roth gefärbt, und in diesem Rothen sind gelbgraue Punkte, die man auch an andern Stellen sieht, sehr deutlich wahrzunehmen. Das Kernhaus ist fast rund und hat nur oben und unten kleine kurze Spitzen. Die Kernkammern sind enge, gepreßt und verschlossen. Die Kerne sind an Farbe braun, platt, kurz, haben eine stumpfe Spitze, und es befinden sich deren viele im Apfel. Die Schaale ist dünne. Das Fleisch an Farbe weiß, zart und fest. Der Saft ist nicht überflüßig vorhanden, von einem süßen mit einer angenehmen Säure vermischten nachdrücklichen Geschmacke fast der grauen Reinette ähnlich, wenn sie recht reif worden ist, doch weit angenehmer. Er wird im Dezember eßbar, dauert bis in den April und ist ein guter Apfel.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern quirlicht an, und das thun auch die Zweige. Das Tragholz wechselt unordentlich, und steht bald enge zusammen, bald weit auseinander. Die Sommerschossen sind mittelmäßig stark lichtbraun, und grau getüpfelt. Die Krone mäßig belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist fast rund und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, von der es gleichförmig, wie nach dem Stiel, so auch nach dem Ausgange, abnimmt, und dort sich platt zurundet, und hier in eine scharfe Spitze verlängert. Die Rippchen sind unordentlich gereihet, und laufen krumm

und ungleich dem Rande zu. Die Zäckchen sind groß und laufen ungleich dem Rande zu. Der Stiel hat auf der untern Seite oft viele Röthe, das Blatt aber ist sehr dunkelgrün.

Vergleichungen.

Ohne Zweifel muß wohl das, was Duhamel selbst von dieser Reinette sagt, zuerst gehöret werden. Er beschreibt sie Theil II. Seite 26, unter N. XV. giebt aber auf den Kupfertafeln keine Abbildung von ihr, wie er dann überhaupt bey den Aepfeln damit sehr sparsam ist. Er sagt aber folgendes von ihr: Reinette dorée; Reinette jaune tardive. Dieser Apfel ist von mittelmäßiger Größe, von ziemlich regulärer Form, aber am Durchmesser etwas ungleich, welcher auf der einen Seite etwas größer ist, als auf der andern, und an den Enden breit gedrückt. Der Durchmesser hat ohngefähr acht und zwanzig Linien, und die Höhe zwey und zwanzig bis fünf und zwanzig Linien. Der fünf bis acht Linien lange Stiel steht in einer breiten und tiefen Aushöhlung.

Die Haut ist glatt von schöner dunkelgelber Farbe, welche dem matten Golde etwas gleicht, und mit hellgrauen Punkten getüpfelt. Die Seite gegen die Sonne hat kleine röthliche Streifen, die nicht sonderlich sichtbar sind, welches die gelbe Farbe erhöhet, so daß dieser Apfel den Namen eines vergoldeten Apfels mehr als ein anderer verdient.

Das Fleisch ist weiß, fest, fein, und hat einen etwas schwächern Geruch als das von der Reinette franche. Der Saft ist häufig, stark gezuckert, erhaben und kaum etwas säuer-

säuerlich. Die Kerne sind klein, vollkommen, sehr spitzig und braunroth. Dieser Apfel ist noch allzu selten, und kann an Güte der Reinette franche verglichen werden. Er fängt im Dezember an zu zeitigen, und ist fast völlig vorbey, wenn die Reinette franche anfängt eßbar zu werden.

Man sieht aus dem Duhamel, daß sein Gold-Reinette auch Reinette jaune tardive genennt wird, mit der aber keine, so wohl im Knoop als im Zinck abgebildete, übereinkömmt. Jene im Knoop Tab. IX. ist viel zu blaß, und die im Zinck Tab. IX. ist viel zu roth und kommt mehr mit der gestreiften Renette überein, und die, welche Zinck auf der XII. Tafel auch Reinette dorée nennt, ist wenig von seiner vorigen verschieden; und die Verschiedenheit scheint mir in der Größe und bläßern Farbe zu bestehen. Die hier aufgeführte ist von allen dreyen unterschieden, und stimmt, wie wir gesehen haben, am meisten auch mit dem Duhamel selbst überein.

Von mehrern Orten ist mir aber auch die im T. O. G. schon angeführte weiße Renette, unter dem Namen Goldreinette zugesendet worden, deren Charactere als weiße Renette so auszeichnend sind, daß sie als solche weder verkannt noch verwechselt werden kann. Mit weit größerm Rechte kann die im T. O. G. vorgekommene glatte gelbe Renette die Goldreinette genennet werden.

III.

Pflaumen-Sorten.

No. XXI. Die große Zwetsche. (Taf. 2.)

Frucht.

Es ist dieses eine lange und schmale Frucht, und wenn sie nicht oben und unten etwas dünner wäre, fast walzenförmig. Ihre größte Breite hat sie gerade in der Mitte, und nimmt nur auf einer Seite gegen beyde Enden etwas ab, so daß es scheint, als wäre sie krumm, oder hätte da einen Buckel; im Grunde ist sie am Stiel etwas spitziger als unten, wo sie kulpichter ist. Sie ist an Farbe dunkelrothbraun, hat eine dünne Schaale, die sehr zähe ist und sich gut abziehen läßt. Sie hat ein grünliches festes Fleisch, welches sich gut vom Steine löset. Unter der Oberfläche der Haut schlängelt sich eine starke Fiber etwas unordentlich im Umkreise herum. Der Saft ist nicht überflüßig, doch süß und angenehm, aber nicht erhaben und so stärkend, wie bey der gewöhnlichen gemeinen Zwetsche. Der Stein ist am Stiele stumpf und wie abgebrochen, welches daher kommt, weil der Stiel bis dahin reicht, und ein Theil vom Stein als nicht recht holzig hängen bleibt, und sich mit losreißt, unten ist der Stein schmal abgerundet. Die breite Kante hat drey unordentliche Ecken, und zwischen denselben sind die Furchen flach. Die schmale Kante hat zwey scharfe Ecken, und zwischen denselben eine

XXI. Die grosse Zwetschge.

eine schmale Furche und auf den Seitenflächen ist der Stein zart genarbt. Die Zwetsche mißt einen Zoll sieben Linien in der Länge, eilf Linien in der Breite und eben so viel in der Dicke; der Stein aber neun Linien in der Länge, fünf in der Breite und drey in der Dicke. Sie wird erst in der Mitte des Septembers reif und dauert neben andern eine Zeitlang fort, und läßt sich eben so wie die andern gebrauchen.

Baum.

Der Stamm ist mittelmässig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in ziemlich scharfen Winckeln in die Höhe und seßen sich gern quirrlicht an. Die Zweige sind stark und steif. Das Traghalz wechselt ziemlich ordentlich, ist lang und zweigigt. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, und am Auge stark hin und her gebogen, daher das Auge stark absteht, auch der Fuß desselben dick ist. Die Aeste sind sehr zertheilt, aber stark belaubt, und bilden eine hohe Kugel.

Blatt.

Das Blatt hat seine größte Breite in der vordern Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von der es sich kurz mit einer breiten stumpfen Spitze endiget. Gegen den Stiel nimmt es gemachsamer und länger ab, und läuft nach und nach an denselben an. Die Rippchen sind ziemlich ordentlich gereihet, laufen aber krumm und ungleich dem Rande zu. Auf diesem stehen kleine Zäckchen, die am deutlichsten nach dem Ausgange zu bemerkbar sind. Der Stiel des Blattes hat viele Röthe, und die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Unter den Pomologen finde ich nur den Hrn. Oberpf. Christ, der mit einiger Uebereinstimmung von dieser redet. Er nennt sie auch die blaue Eierpflaume, große Ungarische Zwetsche, auch Frühzwetsche (Siehe H. Th. IV. Seite 603. N 5) und sagt: Sie hat die Gestalt und den Stein der Zwetsche, ist aber sehr groß und meist wie Hühnereyer: nicht so dunkel schwarz, sondern etwas röthlich unter der blauen Schale. Das Fleisch ist grünlichs ib mit viel m Safte der zwar süß ist, aber die blaue Haut hat starke Säure, wenn sie beym Genuß stark gekaut wird. Sie ist nicht so schmackhaft wie die veredelte Zwetsche, und dient auch nicht zum Trocknen und Kochen, hat jedoch des Verdienst, daß sie frühe Anfang Augusts reifet; und übrigens nicht zu verachten ist, und vorzüglich wird, wenn sie eine recht warme Lage und guten Boden hat.

Der letzte Character: daß sie bald reif wird, findet sich nicht an Unserer, man muß vielmehr das Gegentheil, daß sie etwas später reif wird, sagen: daher sie auch von einigen die späte Herbst Zwetsche genennt wird.

XXVII. Die schwarze Ungarische Kirsche.

IV.

Kirſchen-Sorten.

Nr. XXVII. Die ſchwarze Ungariſche Kirſche. (Taf. 3.)

Frucht.

Sie iſt dem Anſchein nach eine faſt runde Kirſche; doch wenn man ſie genau betrachtet, ſo iſt dennoch ihre Breite, Höhe und Dicke verſchieden, und zwar ſo, daß ſie auf der Seite, wo ſonſt die Linie vom Stiel herabwärts zu laufen pflegt, die man hier aber nicht wahrnehmen kann, faſt platt, auf der Seite, die dieſer entgegen geſetzt, rund iſt, das Blüthengrübchen aber wird man deutlich gewahr. Die Breite mißt einen Zoll, die Dicke eine Linie weniger, und ſo viel auch die Höhe. Der Stiel befindet ſich in einiger Vertiefung und iſt nicht ganz zweymal ſo lang als die Kirſche hoch iſt, läßt ſich vom Stein losreißen, ohne daß dieſer abgeht, und iſt gelblich. Wenn die Kirſche recht reif iſt, ſo iſt die Farbe ſchwarz, das Fleiſch feſt und zart, der Saft dunkelroth und von einem ſüßſäuerlichen nachdrücklichen Geſchmacke, und geht dann gut vom Stein ab, bis auf die Kante, wo er immer hängen bleibt. Der Stein iſt im Verhältniß gegen das Fleiſch, das ihn umgiebt, klein zu achten. Er iſt mehr länglich als breit und unten abgerundet, und mißt in der Höhe einen halben Zoll, in der Breite aber eine Linie weniger, und in der Dicke noch eine Linie weniger, und alſo nur

drey Linien. Sie wird in der Mitte des Julii reif, und ist eine gute Kirsche zum Einmachen, Saft, Welken und frischen Genuße.

Baum.

Der Stamm ist schwach, und die Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, theilen sich gerne in Gabeln, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind etwas stark, kurz und daher ziemlich steif stehend. Das Tragholz wechselt unordentlich, wird lang und gehet oft in kleine Zweige über. Die Sommerschossen sind auch ziemlich stark, aber nicht sehr lang, mattgelb und rein. Die Krone breitet sich gleich von untenher aus und bildet eine erhöhte Kugel, ist aber sehr zertheilt, und obschon die Zweige viel Blätter haben, so ist sie doch sehr durchsichtig.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und schmal, hat seine größte Breite in der Mitte, die es einige Linien beybehält, und dann sowohl gegen den Stiel als gegen den Ausgang gemachsam und auf einerley Weise abnimmt, nur daß es am letzten Orte sich in eine lange scharfe Spitze dehnt. Der Stiel ist nicht übrig lang, aber etwas blaßroth gefärbt. Die Rippchen sind ziemlich ordentlich gereihet, stehen aber bald enge, bald weit, und laufen nicht immer in gleicher Entfernung von einander, aber auch krumm dem Rande zu. Der Rand hat kleine scharfe Zäckchen, die eine sehr schiefe Richtung nach dem Ausgange des Blattes haben. Die Farbe ist hellgrün.

Vergleichungen.

Diese Kirsche findet man unter diesem Namen bey wenigen Pomologen, die darüber geschrieben haben, aber oft in den Catalogen großer Baumschulen; es läßt sich also hier keine Vergleichung anstellen. Nur allein Hirschfeld gedenket einer großen Ungarischen Kirsche (Siehe Th. II. Seite 14. N. 14), die an Gestalt der schwarzen Spanischen ziemlich ähnlich seyn soll, und eben so schwarz, doch viel größer, auch viel saftiger und süßer, von einem erhabenen Geschmack. Dieß ist alles, was Hirschfeld hiervon zu sagen weiß.

Zweyte Abtheilung.

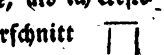
Vermischte Abhandlungen.

I.

Pomologische Miscellen.

1.

Auszug eines Briefs von Herrn Haase, eine Art Veredlung alter Bäume betreffend.

Wenn ich mich recht erinnere, so habe ich in meinem vorigen Briefe, derjenigen Pfropfmethode nicht gedacht, welcher ich mich mit gutem Erfolge, bey Wiederbesetzung kahl gewordener Stellen, an einem Baume bediene: und da ich dieselbe Art weder im T. O. G. gefunden, noch sonst bey Jemandem gesehen habe, so will ich hier eine Beschreibung davon geben. Zwar las ich im T. O. G. von einer ähnlichen Art, wie kahl gewordene Bäume wieder mit Aesten besetzt werden könnten, wenn nehmlich mit dem Meißel eine Oeffnung in den Stamm gemacht, und das keilförmige Reiß hinein geschoben würde; aber die Meinige unterscheidet sich hiervon merklich dadurch, daß ich zuerst an den kahl gewordenen Stellen des Baums, so viel Stufen einschneide, als ich Aeste daran wieder haben will. Der unterste Querschnitt der Stufen kann nach Maaßgabe des Baumstammes wohl einen halben Zoll und mehr betragen, und hat ohngefehr dieses Ansehen.  Dann spalte ich diesen Quer-

schnitt

schnitt mit einem Meißel abwärts, und schneide mein Pfropfreis keilförmig und mit zwey Absätzen, wie beym gewöhnlichen Spaltpfropfen, und schiebe es darauf in den gemachten Spalt, der sich begreiflicherweise weiter und williger öfnet, mithin das Reis nicht so gewaltig preßt, als wenn man, ohne eine Stufe zu schneiden, gerade mit dem Meißel in den Stamm dringet. Ich überstreiche dann alles mit Baumwachs, fülle die ganze Lücke mit Baumwachs an, und verbinde die Stelle mit Papier und Lindenbast. Dieser Art der Wiederbesetzung wird man, wie ich glaube, zwey Vorzüge vor jener, die bereits im T. O. G. angeführt worden ist, zugestehen müssen. Einmal wird, wie gesagt, das Reis nicht so gewaltsam zusammen gepreßt, und zweytens, giebt man durch den geräumlichen Einschnitt in den Stamm mehr Gelegenheit zu einem Callus, wodurch das Reis fest und stark wird. Ich nenne es das Stufenpfropfen. Etwas nützliches und brauchbares ist es, und da es noch wenigen bekannt seyn kann, so verdient es allgemein bekannt zu werden.

* * *

2.

Einfluß des Aufschlitzens der Rinde der Obstbäume auf ihr früheres Fruchtbringen; eine Erfahrung, aus einem Briefe von Hrn. Fuhrmann aus Pöpelwitz bey Breslau in Schlesien vom 6. Dec. 1799.

Es befanden sich im Frühjahr 1798 allhier drey große Birnbäume, die bereits im Jahr 1782 von meinem verstorbenen Vater als fünf oder sechsjährige Bäume waren angepflanzt worden, und trotz ihrer Größe und ihres ungemein frechen Wuchses noch nie geblühet, vielweniger also Früchte

ge-

getragen hatten, als ich mich entschloß, einen Versuch mit dem erst neuerlich wieder in Doct. Hedwigs Sammlung seiner zerstreuten Abhandlungen über botanische und ökonomische Gegenstände als Curart empfohlnen Aufschlitzen der Rinde zu machen. Ich schlitzte demnach im Frühjahr 1798 an allen drey Bäumen, da sie schon stark waren, die Rinde an der Morgen- und Abendseite mit einem scharfen Messer von der Krone bis an die Wurzel auf, und diesen Sommer trugen zwey davon, die in Schlesien sehr bekannten, und eben nicht sonderlichen Haferbirnen, und der dritte eine Art sehr süßer Sommerbirnen, deren Namen ich noch nicht kenne. Auch haben dieses Jahr alle junge Birn- und Aepfelbäumchen, deren Rinde ich dieses Frühjahr aufschlitzte, weil sie vom Frost gelitten hatten, und dadurch viele Bäumchen vom Untergange retteten, Blütenknospen angesetzt, die hoffentlich nun auch tragen werden.

* * *

3.

Anfrage,
wegen der jährlich dreymal tragenden Kirsche.

In dem Hannöverischen Magazine vom Jahre 1764 las ich in einem Briefe aus der Schweitz auf der 341 Seite Folgendes: Daß in dem hiesigen medicinischen Garten (zu Basel) ein Kirschbaum befindlich, der jährlich dreymal Früchte trägt, wird ihnen vielleicht schon bekannt seyn. Allein in noch mehrern Gärten von Basel sollen sich dergleichen Kirschbäume finden, wie ich denn selbst einen von dieser Art, in dem zu den schönen Hotel des Markgrafen von Baden-Durlach gehörenden Garten, gesehen habe. Die Kirsche dieses Baums ist klein, und von einem säuerlichen schlechten Geschmacke. Sie hängt an den äußersten Spitzen der Zweige, und

und kommt nie an der Mitte derselben hervor. Es ist eine gepfropfte Art, wird folglich nicht wohl aus den Kernen gezogen werden können. Der Garten selbst wird, ohngeachtet der Markgraf selten hieher kommt, dennoch in ziemlich gutem Stande erhalten.

Wenn dieses kein Mißverstand mit der October- oder Allerheiligen Kirsche ist, mit der sie, in Absicht des dreyfachen Tragens, da man Blüthen grüne und reife Kirschen an dergleichen Bäumen findet die nach einander reif werden, überein kommt, welches manche wohl als ein dreyfaches Tragen ansehen können, so fragt sich: Ist ein von der hier genannten Octoberkirsche verschiedener Kirschbaum dort jetzt noch vorhanden, so daß er jedesmal erst abträgt, dann von neuem blüht, und reife Kirschen bringt, und dieß noch einmal thut? Oder befindet sich ein solcher Baum auch auf teutschen Grund und Boden, und wo ist er anzutreffen? Ein Liebhaber der Kirschpflanzungen fragt hier an.

* * *

4.

Auszug aus einem Briefe, die beste Zeit zum Kopuliren betreffend, nach eigener Erfahrung von Hrn. M. Vicarius Mohr zu Erdmannshaußen im Herzogthum Wirtemberg.

Aufgemuntert und durch den T. O. G. unterrichtet, fing ich vor drey Jahren im Frühlinge an, das Kopuliren in Ausübung zu bringen. Das Bischen Sorgfalt und Akkuratesse, womit ich in meinem ersten Versuche die diesfalls im T. O. G. gefundene Vorschriften ausführte, wurde mir dadurch reichlich

bei

belohnt, daß unter den 28 auf solche Weise veredelten Stämmchen nicht mehr als drey fehlgeschlagen haben. Dieser erwünschte Erfolg machte mich kühner.

Sogleich im folgenden Jahre setzte ich meine neuerlernte Kunst an einer größern Anzahl Wildlinge fort. Ich kopulirte von neuem in allen sowohl Winter- als Frühlings-Monaten, wenn mirs nur immer die Witterung erlaubte, und endlich sogar erst im Anfang des May, in der Absicht, mich durch eigene Beobachtung sicher zu belehren, welche Jahreszeit zum Kopuliren die vortheilhafteste seyn dürfte. Das Resultat meiner nun zwey Jahre nach einander angestellten Versuche war folgendes: Am Ende des Aprills und Anfange des Maymonats kopulirt man am sichersten. Zwar sind mir auch die im Herbst, Winter und Anfang des Frühlings kopulirte Reiser größtentheils gerathen, so fern sie nicht durch äußere Verletzungen daran gehindert wurden. Jedoch fand ich das Kopuliren in der zweyten Hälfte des Frühlings weit vorzüglicher, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil die aufgesetzten Reiser zu dieser Zeit ungewöhnlich schnell, nemlich kaum vierzehn, ja oft schon 8 Tage nach der Veredelung anschlagen und treiben, und eben dadurch viel eher, als die früher kopulirten, allen denjenigen Gefahren entgehen, welchen ein noch schlafendes oder kaum halbgeöfnetes Auge von Insekten, oder ein bloß noch durchs Band befestigtes edles Reis von dem zufälligen Stoße fremder Körper, ausgesetzt ist. Die Ursache, daß spät kopulirte Reiser, so zur Verwunderung schnell treiben, suche ich darinnen, daß auf der einen Seite der Wildling jetzt weit reicher und lebhafter im Safte steht, als in dem vorhergehenden Monaten, und

auf

auf der andern das edle Reis, durch eine vermittelst der längern Aufbewahrung, seit dem Brechen entstandene etwas welkere Beschaffenheit zum Einsaugen eines fremden Saftes, fähiger worden ist. Im Wachsthum im Sommer geben die erst spät kopulirten Reiser den früh kopulirten im mindesten nichts nach.

Mit dieser meiner Beobachtung über die beste Zeit zum Kopuliren, stimmt die eines verehrungswürdigen Herrn Geistlichen aus meiner Nachbarschaft vollkommen überein, welchen der Anblick meiner kleinen Baumschule im Jahr 1798 zur unverzüglichen Ausübung des Kopulirens ermunterte.

Erdmannshausen, den 20. Jan. 1800. M. Mohr, Vicarius.

* * *

4.

Nachtrag über eine Eigenschaft, des Feigenapfels im Winter an seinem Stamme nicht durch den Frost zu leiden. Von Hrn. Cantor Roth in Taltitz, aus einem Schreiben vom 18. Febr. 1800.

Meine Feigenbäume haben vor dem Jahre wieder gut getragen, obgleich in der ganzen Gegend wenig Pflaumen und noch weniger Aepfel und Birnen geworden sind; zwar etwas später, weil durch die Kälte alles zurückgehalten wurde. Es hatte ihnen dahe, der vorhergegangene Winter, der so vieles verdorben, nichts geschadet, oder war ihnen an ihrer Tragbarkeit nachtheilig gewesen, wie das der Fall auch schon mehrmals war. Herr Christ sagt in sei-

nem Handbuche von diesem Apfel, daß er Ende Novembe zeitig reif würde, und bis Ende Dezembers dauerte. Dieß muß eine andere Sorte seyn. In diesem Jahre, da alles Obst später wurde, hatte ich noch etliche zu Michaelis, welches noch nie der Fall war, und ich kann nicht glauben, daß diese Sorte Aepfel sich länger halten könne, wenn es eben dieselbe Sorte seyn sollte.

* * *

5.

Noch ein Zeugniß über den Feigenapfel von Hrn. Doct. und Protonotarius Hennig in Wittenberg.

Hier übersende Ihnen in beykommender Schachtel zwey Stück von dem Feigenapfel oder Apfel ohne Blüte. Ich habe solche mit Holz und Blättern abgeschnitten, und so gut eingepackt, als ich gekonnt habe. Mein Bäumchen hat ohngefähr 9 bis 10 Stück gehabt, die größtentheils wurmstichig waren, bis auf zwey Stück, welche Sie hier erhalten. Die Aepfel waren zum Theil verschieden, theils an der Blume etwas platt, theils spitzig zulaufend.

Ob dieser Apfel mit Christs Feigenapfel überein kommt, darüber werden Sie nunmehr am besten urtheilen können. Mir scheint es nicht. Die Beschreibung der Blüte ist nach meiner Beobachtung richtig, die von ihm angegebene Zeit der Reife trift aber nicht überein. Auch haben die Meinigen, ob sie gleich in der Sonne gestanden, nicht die geringste Röthe bekommen. Kerne findet man in dem Calvillenartigen Kernhause nicht, sondern nur schwarze Punkte. Vielleicht

leicht können sie die en Äpfel zur Abbildung im T. O. G. gebrauchen. *)

Wittenberg, den 13. Aug. 1799. D. Heunig.

6.

Anfrage, wegen Agrikolas Schriften.

Doctor Georg Andreas Agrikola, und Pfarrer Friedrich Küffner, waren Zeitgenossen, Gegner und beyde zu ihrer Zeit bekannt, sie sind im T. O. G. schon öfters wegen ihrer Verdienste um die Pomologie genannt worden. Ich wünschte von beyden eine nähere Auskunft zu haben. Ersterer schrieb eine Universalvermehrung aller Bäume etc. wo von Doctor Brauser 1772 eine neue Ausgabe besorgte, die in Regensburg bey Montag 2 Theile Fol. herauskam. In der Vorrede saat Brauser: der dritte Theil dieses Werks sey nie herausgekommen. Dennoch saat von Hartenfels in seinem Gartensaal Theil 2. Seite 12: der 3te Theil sey 1718 unter dem Titel: Wahrheit und Beständigkeit der Universalvermehrung ꝛc herausgekommen. Auch Küffner in seiner gemüssigten Wieder-Antwort Seite 11. allegirt den Tom. III. c. 8. Ist demnach dieser 3te Theil wirklich vorhanden? —

*) Diese Aepfel sind auch wirklich im T. O. G. so wie ich sie erhalten habe, abgebildet worden, da sie diejenigen waren, die unter denen, die ich auch von Hrn. Cantor Roth erhielte, am vollkommensten waren. Bey dieser Gelegenheit muß ich die Liebhaber zu diesem Apfel bitten, daß sie sich wegen Pfropfreiser oder Bäumchen an die beyden hier genannten Herren wenden, weil wir von den Bäumchen die hier davon angezogen worden noch keine, wenigstens nicht in Menge, abgeben können. S.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

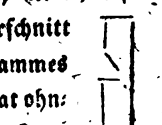
I.

Pomologische Miscellen.

1.

Auszug eines Briefs von Herrn Haase, eine Art Veredlung alter Bäume betreffend.

Wenn ich mich recht erinnere, so habe ich in meinem vorigen Briefe, derjenigen Pfropfmethode nicht gedacht, welcher ich mich mit gutem Erfolge, bey Wiederbesetzung kahl gewordener Stellen, an einem Baume bediene: und da ich dieselbe Art weder im T. O. G. gefunden, noch sonst bey Jemandem gesehen habe, so will ich hier eine Beschreibung davon geben. Zwar las ich im T. O. G. von einer ähnlichen Art, wie kahl gewordene Bäume wieder mit Aesten besetzt werden könnten, wenn nehmlich mit dem Meißel eine Oeffnung in den Stamm gemacht, und das keilförmige Reis hinein geschoben würde; aber die Meinige unterscheidet sich hiervon merklich dadurch, daß ich zuerst an den kahl gewordenen Stellen des Baums, so viel Stufen einschneide, als ich Aeste daran wieder haben will. Der unterste Querschnitt der Stufen kann nach Maaßgabe des Baumstammes wohl einen halben Zoll und mehr betragen, und hat ohngefehr dieses Ansehen. Dann spalte ich diesen Quer-



schnitt

schnitt mit einem Meißel abwärts, und schneide mein Pfropfreis keilförmig und mit zwey Absätzen, wie beym gewöhnlichen Spaltpfropfen, und schiebe es darauf in den gemachten Spalt, der sich begreiflicherweise weiter und williger öfnet, mithin das Reis nicht so gewaltig preßt, als wenn man, ohne eine Stufe zu schneiden, gerade mit dem Meißel in den Stamm dringet. Ich überstreiche dann alles mit Baumwachs, fülle die ganze Lücke mit Baumwachs an, und verbinde die Stelle mit Papier und Lindenbast. Dieser Art der Wiederbesetzung wird man, wie ich glaube, zwey Vorzüge vor jener, die bereits im T. O. G. angeführt worden ist, zugestehen müssen. Einmal wird, wie gesagt, das Reis nicht so gewaltsam zusammen gepreßt, und zweytens, giebt man durch den geräumlichen Einschnitt in den Stamm mehr Gelegenheit zu einem Callus, wodurch das Reis fest und stark wird. Ich nenne es das Stufenpfropfen. Etwas nützliches und brauchbares ist es, und da es noch wenigen bekannt seyn kann, so verdient es allgemein bekannt zu werden.

* * *

2.

Einfluß des Aufschlitzens der Rinde der Obstbäume auf ihr früheres Fruchtbringen; eine Erfahrung, aus einem Briefe von Hrn. Fuhrmann aus Pöpelwitz bey Breslau in Schlesien vom 6. Dec. 1799.

Es befanden sich im Frühjahr 1798 allhier drey große Birnbäume, die bereits im Jahr 1782 von meinem verstorbenen Vater als fünf oder sechsjährige Bäume waren angepflanzt worden, und trotz ihrer Größe und ihres ungemein frechen Wuchses noch nie geblühet, vielweniger also Früchte

ge-

getragen hatten, als ich mich entschloß, einen Versuch mit dem erst neuerlich wieder in Doct. Hedwigs Sammlung seiner zerstreuten Abhandlungen über botanische und ökonomische Gegenstände als Curart empfohlnen Aufschlitzen der Rinde zu machen. Ich schlitzte demnach im Frühjahr 1798 an allen drey Bäumen, da sie schon stark waren, die Rinde an der Morgen- und Abendseite mit einem scharfen Messer von der Krone bis an die Wurzel auf, und diesen Sommer trugen zwey davon, die in Schlesien sehr bekannten, und eben nicht sonderlichen Haferbirnen, und der dritte eine Art sehr süßer Sommerbirnen, deren Namen ich noch nicht kenne. Auch haben dieses Jahr alle junge Birn- und Aepfelbäumchen, deren Rinde ich dieses Frühjahr aufschlitzte, weil sie vom Frost gelitten hatten, und dadurch viele Bäumchen vom Untergange retteten, Blütenknospen angesetzt, die hoffentlich nun auch tragen werden.

* * *

3.

Anfrage,
wegen der jährlich dreymal tragenden Kirsche.

In dem Hannöverischen Magazine vom Jahre 1764 las ich in einem Briefe aus der Schweiz auf der 341 Seite Folgendes: Daß in dem hiesigen medicinischen Garten (zu Basel) ein Kirschbaum befindlich, der jährlich dreymal Früchte trägt, wird ihnen vielleicht schon bekannt seyn. Allein in noch mehrern Gärten von Basel sollen sich dergleichen Kirschbäume finden, wie ich denn selbst einen von dieser Art, in dem zu den schönen Hotel des Markgrafen von Baden-Durlach gehörenden Garten, gesehen habe. Die Kirsche dieses Baums ist klein, und von einem säuerlichen schlechten Geschmacke. Sie hängt an den äußersten Spitzen der Zweige, und

und kommt nie an der Mitte derselben hervor. Es ist eine gepfropfte Art, wird folglich nicht wohl aus den Kernen gezogen werden können. Der Garten selbst wird, ohngeachtet der Markgraf selten hieher kommt, dennoch in ziemlich gutem Stande erhalten.

Wenn dieses kein Mißverstand mit der October- oder Allerheiligen Kirsche ist, mit der sie, in Absicht des dreyfachen Tragens, da man Blüthen grüne und reife Kirschen an dergleichen Bäumen findet die nach einander reif werden, überein kommt, welches manche wohl als ein dreyfaches Tragen ansehen können, so fragt sich: Ist ein von der hier genannten Octoberkirsche verschiedener Kirschbaum dort jetzt noch vorhanden, so daß er jedesmal erst abträgt, dann von neuem blüht, und reife Kirschen bringt, und dieß noch einmal thut? Oder befindet sich ein solcher Baum auch auf teutschen Grund und Boden, und wo ist er anzutreffen? Ein Liebhaber der Kirschpflanzungen fragt hier an.

* * *

4.

Auszug aus einem Briefe, die beste Zeit zum Kopuliren betreffend, nach eigener Erfahrung von Hrn. M. Vicarius Mohr zu Erdmannshaußen im Herzogthum Wirtemberg.

Aufgemuntert und durch den T. O. G. unterrichtet, fing ich vor drey Jahren im Frühlinge an, das Kopuliren in Ausübung zu bringen. Das Bischen Sorgfalt und Akkuratesse, womit ich in meinem ersten Versuche die diesfalls im T. O. G. gefundene Vorschriften ausführte, wurde mir dadurch reichlich be-

belohnt, daß unter den 28 auf solche Weise veredelten Stämmchen nicht mehr als drey fehlgeschlagen haben. Dieser erwünschte Erfolg machte mich kühner.

Sogleich im folgenden Jahre setzte ich meine neuerlernte Kunst an einer größern Anzahl Wildlinge fort. Ich kopulirte von neuem in allen sowohl Winter- als Frühlings-Monaten, wenn mirs nur immer die Witterung erlaubte, und endlich sogar erst im Anfang des May, in der Absicht, mich durch eigene Beobachtung sicher zu belehren, welche Jahreszeit zum Kopuliren die vortheilhafteste seyn dürfte. Das Resultat meiner nun zwey Jahre nach einander angestellten Versuche war folgendes: Am Ende des Aprills und Anfange des Maymonats kopulirt man am sichersten. Zwar sind mir auch die im Herbst, Winter und Anfang des Frühlings kopulirte Reiser größtentheils gerathen, so fern sie nicht durch äußere Verletzungen daran gehindert wurden. Jedoch fand ich das Kopuliren in der zweyten Hälfte des Frühlings weit vorzüglicher, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil die aufgesetzten Reiser zu dieser Zeit ungewöhnlich schnell, nemlich kaum vierzehn, ja oft schon 8 Tage nach der Veredelung anschlagen und treiben, und eben dadurch viel eher, als die früher kopulirten, allen denjenigen Gefahren entgehen, welchen ein noch schlafendes oder kaum halbgeöfnetes Auge von Insekten, oder ein bloß noch durchs Band befestigtes edles Reis von dem zufälligen Stoße fremder Körper, ausgesetzt ist. Die Ursache, daß spät kopulirte Reiser, so zur Verwunderung schnell treiben, suche ich darinnen, daß auf der einen Seite der Wildling jetzt weit reicher und lebhafter im Safte steht, als in dem vorhergehenden Monaten, und

auf

auf der andern das edle Reis, durch eine vermittelst der längern Aufbewahrung, seit dem Brechen entstandene etwas weitere Beschaffenheit zum Einfangen eines fremden Saftes, fähiger worden ist. Im Wachsthum im Sommer geben die erst spät kopulirten Reiser den früh kopulirten im mindesten nichts nach.

Mit dieser meiner Beobachtung über die beste Zeit zum Kopuliren, stimmt die eines verehrungswürdigen Herrn Geistlichen aus meiner Nachbarschaft vollkommen überein, welchen der Anblick meiner kleinen Baumschule im Jahr 1798 zur unverzüglichen Ausübung des Kopulirens ermunterte.

Erdmannshausen, den 20. Jan. 1800. M. Mohr, Vicarius.

* * *

4.

Nachtrag über eine Eigenschaft, des Feigenapfels im Winter an seinem Stamme nicht durch den Frost zu leiden. Von Hrn. Cantor Roth in Taltitz, aus einem Schreiben vom 18. Febr. 1800.

Meine Feigenbäume haben vor dem Jahre wieder gut getragen, obgleich in der ganzen Gegend wenig Pflaumen und noch weniger Aepfel und Birnen geworden sind; zwar etwas später, weil durch die Kälte alles zurückgehalten wurde. Es hatte ihnen daher der vorhergegangene Winter, der so vieles verdorben, nichts geschadet, oder war ihnen an ihrer Tragbarkeit nachtheilig gewesen, wie das der Fall auch schon mehrmals war. Herr Christ sagt in sei-

nem Handbuche von diesem Apfel, daß er Ende Novembe s tigerreif würde, und bis Ende Dezembers dauerte. Dieß muß eine andere Sorte seyn. In diesem Jahre, da alles Obst später wurde, hatte ich noch etliche zu Michaelis, welches noch nie der Fall war, und ich kann nicht glauben, daß diese Sorte Aepfel sich länger halten könne, wenn es eben dieselbe Sorte seyn sollte.

* * *

5.

Noch ein Zeugniß über den Feigenapfel von Hrn. Doct. und Protonotarius Hennig in Wittenberg.

Hier übersende Ihnen in beykommender Schachtel zwey Stück von dem Feigenapfel oder Apfel ohne Blüte. Ich habe solche mit Holz und Blättern abgeschnitten, und so gut eingepackt, als ich gekonnt habe. Mein Bäumchen hat ohngefähr 9 bis 10 Stück gehabt, die größtentheils wurmstichig waren, bis auf zwey Stück, welche Sie hier erhalten. Die Aepfel waren zum Theil verschieden, theils an der Blume etwas platt, theils spitzig zulaufend.

Ob dieser Apfel mit Christs Feigenapfel überein kommt, darüber werden Sie nunmehr am besten urtheilen können. Mir scheint es nicht. Die Beschreibung der Blüte ist nach meiner Beobachtung richtig, die von ihm angegebene Zeit der Reife trift aber nicht überein. Auch haben die Meinigen, ob sie gleich in der Sonne gestanden, nicht die geringste Röthe bekommen. Kerne findet man in dem Calvillenartigen Kernhause nicht, sondern nur schwarze Punkte. Vielleicht

leicht können sie die en Apfel zur Abbildung im T. O. G. gebrauchen. *)

Wittenberg, den 13. Aug. 1799. D. Heunig.

6.

Anfrage, wegen Agrikolas Schriften.

Doctor Georg Andreas Agrikola, und Pfarrer Friedrich Küffner, waren Zeitgenossen, Gegner und beyde zu ihrer Zeit bekannt, sie sind im T. O. G. schon öfters wegen ihrer Verdienste um die Pomologie genannt worden. Ich wünschte von beyden eine nähere Auskunft zu haben. Ersterer schrieb eine Universalvermehrung aller Bäume etc. wor von Doctor Brauser 1772 eine neue Ausgabe besorgte, die in Regensburg bey Montag 2 Theile Fol. herauskam. In der Vorrede saat Bräuser: der dritte Theil dieses Werks sey nie herausgekommen. Dennoch saat von Hartenfels in seinem Gartensaal Theil 2. Seite 12: der 3te Theil sey 1718 unter dem Titel: Wahrheit und Beständigkeit der Universalvermehrung ꝛc herausgekommen. Auch Küffner in seiner gemüssigten Wieder-Antwort Seite 11. allegirt den Tom. III. c. 8. Ist demnach dieser 3te Theil wirklich vorhanden? —

*) Diese Aepfel sind auch wirklich im T. O. G. so wie ich sie erhalten habe, abgebildet worden, da sie diejenigen waren, die unter denen, die ich auch von Hrn. Cantor Roth erhielte, am vollkommensten waren. Bey dieser Gelegenheit muß ich die Liebhaber zu diesem Apfel bitten, daß sie sich wegen Pfropfreiser oder Bäumchen an die beyden hier genannten Herren wenden, weil wir von den Bäumchen die hier davon angezogen worden noch keine, wenigstens nicht in Menge, abgeben können. S.

Wenn dieses der Fall wäre, wünschte ich sehr ein vollständiges Exemplar des Werks zu erhalten.

Agrikola hat noch mehrere Flugblätter ausgegeben, von diesen wünschte ich folgende zu besitzen.

1) Kurzer Bericht von dem Ursprunge der neu und höchst nutzbaren Universal-Vermehrung ꝛc.

2) Oeffentliche Declaration, wie es der Inventor mit der Publication der neu und nie erhörten Universal-Vermehrung gehalten wissen will.

3) Wahre Assecuration und Versicherung des Erfinders der Universal-Vermehrung.

4) Gründliches Avertissement und Ersuchen vom 29. Aprill 1716.

5) Kurze doch treuherzige Vermahnung an alle diejenigen, so das Exemplar so fälschlich nachgedruckt.

6) Gespräch eines guten Freundes mit einem undankbaren Schüler in der Schweitz.

7) Kurze Einleitung vom 10. May 1717.

8) Anhang vom 10. Junii 1717.

9) Verzeichniß der Capitel des 3ten Theils, Leipzig 1717.

10) Catalogus experimentorum, Regensburg 1717.

11) Gründliche Wiederlegung anstatt der Duplik.

Küffner schrieb eine Architectura viv-arboreo-neo-synemphiteutica; sie sollte aus 8 Theilen bestehen. Sind alle 8 Theile erschienen? oder wie viel? — Ich besitze nur die beyden ersten Theile. Eben dieses sagt auch Hr.

M.

M. Klüpfel Theil 6. Seite 195. des t. Obstgärtners. Doch erwähnet Krauser eines achten Theils des Actuarii. Auch Küffner spricht in seiner gemüßigten Wiederantwort davon. Ist dies der 8te Theil des genannten Werks? oder sind es für sich bestehende Zusätze? — Auch von diesem Werke wünschte ich ein vollständiges Exemplar zu besitzen.

Baumeister Schatz schrieb eine Piece gegen Agrikola. Ist diese nirgends zu bekommen? — Ein Hr. von Kreutz, den Agrikola als den Erfinder der verstürzten Plantagen angiebt, hat ein Buch darüber geschrieben. Wie heißt dieß und wäre es wohl zu erhalten? —

Sollte ein Leser des T. O. G. mir über diese Punkte Auskunft geben können, oder eins oder das andere dieser Bücher besitzen, und geneigt seyn, es mir käuflich zu überlassen, so ersuche ich denselben sehr, mir gefälligst Nachricht davon zu geben, ich werde mich dadurch für sehr verbunden erkennen.

Züllichau, den 27. May 1799.

Burchhard, Syndikus.

II.

Ueber

die Pomologie der Alten,

und zwar

der Römer.

Rutil. Taur. Aemil. Palladius.

(Fortsetzung von S. 388. d. Bandes.)

Der Monat September.

In diesem Monate ackert man den fetten Acker nebst demjenigen, welcher die Feuchtigkeit lange zu halten gewohnt ist, zum drittenmale. Der Acker mit leichtem Boden wird aber nun, nachdem er wieder gepflügt worden ist, bepflanzt.

Jetzt ackert man die leicht auflaufenden Anhöhen zum erstenmale, und bepflanzt oder besäet sie sogleich darauf. Der Mist den man auf sie bringt muß von dichter Beschaffenheit seyn, da hingegen derjenige, mit dem man die Ebenen düngt, ganz leicht seyn kann; oder er darf doch

doch zum wenigsten nicht so häufig im letztern Falle aufgeworfen werden. Nach dem Kolumella sind für einen Acker vier und zwanzig Mistfuhren hinreichend, wenn der Acker an einem Hügel liegt. Liegt aber derselbe in der Ebene, so fährt man nur achtzehn darauf. Man darf aber auf jeden Acker nur so viel Misthaufen fahren, als des Tags über eingeackert werden können; weil der Mist, wenn er ausgetrocknet worden, die Fruchtbarkeit nicht befördert. Zu einer Zeit viel zu düngen bringt keinen Nutzen, es muß dieß immer nach und nach, und dieß zwar mäßig geschehen. Hat man an Mist keinen Ueberfluß, so hält man es für das Beste, wenn man mit sandigtem Acker Kreide oder Thon vermischt, und so im Gegentheil mit zu dichtem oder kreidigten Boden, Sand. Dieß hilft den Reben sehr, und macht die Weinberge sehr gut. Denn mit dem Mist verdirbt man gewöhnlich in den Weinbergen den Geschmack des Weins.

Die Erde pflegt oft eine salzigte Feuchtigkeit auszudunsten, welche den Gewächsen höchst schädlich ist. Wo dieß geschieht, da muß man Taubenmist oder Cypressen-Blätter ausstreuen, und so einackern, daß alles tüchtig unter einander komme. Jedoch besser ist es noch, wenn man einen Wasser-Graben zieht, durch den alle schädliche Feuchtigkeit abgeleitet werden kann.

Von der Weinlese und vom Obste.

In diesem Monate wird in den See- oder sonstigen warmen Gegenden die Weinlese gehalten; in den kältern aber bereitet man sich erstlich auf dieselbe zu.

Bey dem Austheeren oder Verpichen der Fässer verfährt man nach der Methode, daß ein Faß von zweihundert Maaß mit zwölf Pfund Pech verpicht wird. Nach dieser Angabe kann man sich denn bey den kleinern Gefäßen richten. Die Reife eines Weinbergs erkennt man aber auf diese Weise: Man drückt eine Weintraube gänzlich aus; sind die Körner in den Beeren braun, und einige sogar etwas schwarz, so kann man von der natürlichen vollkommnen Reife des Weins überzeugt seyn.

Sonst pflegt man auch noch in zehn Pfund Pech von dem besten Wachse ein Pfund zu thun, weil man dadurch so wohl den Geruch als auch den Geschmack des Pechs verbessert oder auch dasselbe geschmeidig macht, so daß das Faß durch die Kälte nicht aufspringt. Ueberhaupt hat man beym Auspichen der Fässer immer die Güte des Pechs durch den Geschmack zu untersuchen, weil das Pech oft an einem verdorbenen Geschmacke des Weins Schuld ist.

Von dem Obste in diesem Monate.

In dem Monat September gegen den Anfang des Octobers, oder auch im Februar säet man die Nuß Pfirsiche, entweder indem man sie in einem Reise oder noch als Kern verpflanzt. Man muß sie, wenn sie noch jung ist, gar zart behandeln.

Man nimmt sie mit den Wurzeln, umgiebt sie mit Ochsen Mist und mit Lehm, und setzt sie in fette und gut gegrabene Erde, nachdem man Muscheln und Seegras unter dieselbe gesetzt hat.

Es giebt einige Pflanzen, welche von gut ausgewachsenem Obste die vollsten Kerne nehmen, und allemal drey zusammen in ein Loch in solchen Boden stecken, der sehr fett und dessen Erde durch den Sieb gesiebet worden ist. Man behauptet, daß die drey Kerne auf diese Weise zusammen wüchsen, und nur ein Stämmchen bildeten, das man aber öfters mit Wasser begießen und umgraben müßte. Ein Jahr darauf kann man die junge Pflanze aus dem Boden ausheben und versetzen: dadurch soll denn bewirkt werden, daß die Früchte süßer erwachsen.

Herrlich kömmt die Nußpfirsche fort, wenn man in dem Monat Januar oder Februar sie auf Quittenstämme pfropft. Uebrigens aber kann man sie auf alle Stämme pfropfen: auf Aepfel, Birnen, Pflaumen, und auf Kalabrische Dornen. Besser und vortheilhafter aber ist es, dieselbe in den gespaltenen Stamm als in die Rinde zu pfropfen. Will man die Reiser einige Zeit aufbewahren, so thut man sie in ein Gefäß, oder in eine Wanne, welche man, bis oben an, mit gutter mit Mist vermischter Erde anfüllt.

Die Nußpfirschen kann man lange erhalten, wenn man sie in Hirse in gut verpichten Töpfen aufhebt.

Um Weintrauben lange aufzuheben, bedient man sich folgender Methode: Man liest die unbeschädigten, d. h. solche an den Weinstöcken, aus, die weder aus Mangel an Reife zu hart sind, noch aus übergroßer Reife leicht zerfließen; sondern diejenigen, welche einen durchsichtigen braunen Kern haben, und sich elastisch anfühlen lassen. Sind verdorbene oder zu kleine unter ihnen, so schneide man diese ab, oder lese sie aus,

damit keine von ihnen sich unter den Beeren befinde, welche durchaus nicht durch die Sonnenhitze haben ausgekocht werden können. Darauf muß man die kleinen Stiele der Trauben mit warmen Pech umgeben und einhüllen, und dann an einem kühlen trocknen und dem Lichte nicht ausgesetzten Orte aufhängen.

Werden die Früchte eines Weinstockes vor zu vieler Feuchtigkeit weich und faulicht, so breche man an den Seiten desselben das Weinlaub dreiß Tage vorher, ehe die Weinlese angeht, nur allein in dem Gipfel des Stockes lasse man das Laub, weil dieses die Weintrauben vor allzustarker Hitze sichern kann.

Will man den ausgepreßten Saft von wilden Maulbeeren gerne etwas süß machen; so lasse man ihn erstlich etwas gähren: dann theile man denselben in zwey Hälften, vermische die eine Hälfte mit Honig; bringe dann beyde wieder zu einander, und koche sie so lange, bis die ganze Masse so süß wie Honig wird.

Der Monat October.

Vom Weinbau.

In diesen Monat fällt die Zeit der Weinlese, und in dieser ist man erstlich im Stande, die Fruchtbarkeit der Weinstöcke genau zu bestimmen, und solche Weinstöcke zu bezeichnen, damit man Setzreiser von ihnen nehmen könne. Nach Kolumella's Meinung ist es aber in einem Jahre nicht wohl

wohl möglich, daß man diese Fruchtbarkeit bestimmen könne, sondern es gehörten vier Jahre dazu, nach deren Verlauf erstlich man die wahre Tragbarkeit der Reiser zu bestimmen vermag.

Gegen das Ende dieses Monats setzt man erstlich mit gutem Erfolg in Gegenden, wo die Luft sehr warm und trocken, der Boden leicht und dürr ist, und wo die Weinberge jäh oder steil sind, die Weinstöcke. Denn jetzt trägt der Winter-Regen oder doch die Feuchtigkeit desselben sehr viel dazu bey, daß die dürre Erde mit Nahrung theilen geschwängert wird, so daß die jungen Stöcke fortkommen können. Die dürre und trockne Erde saugt daselbst alle Feuchtigkeiten begierig ein, und weder Reif noch Frost wird daselbst den jungen Stöcken Schaden thun.

Nach Verlauf des 15ten Octobers werden in jedem jungen Weinberge Fächser oder Absenker gemacht; entweder in geruhrter Erde, oder in Gruben, oder in Furchen. Auch schneidet man dann die überflüssigen Ranken ab, welche im Sommer erwachsen sind, und die das Verderben der untern Wurzeln bewirken könnten. Durch sie wird auch der Weinstock zu sehr nach der Höhe zu gehalten, und er dadurch sowohl der Kälte als auch der Hitze zu sehr ausgesetzt. Man darf aber diese Ranken nicht zu tief abschneiden; theils, damit dann nicht mehrere neben denselben entstehen, theils, damit die Wunde an dem Weinstocke nicht gefährlich werden möge, weil die darauf folgende Kälte den Krebs daran hervorbringen kann. Eines Fingers breit von dem Stamme muß man den Ranken abschneiden. Ist der Winter leicht, so kann man die Stöcke ganz frey stehen lassen; ist er hinge-

gen

gen hart, so muß man sie durchaus bedecken: ist er gar zu kalt, so schüttet man Taubenmist über die mit Erde bedeckten Weinstöcke her, und kann dann gewiß seyn, daß man sie auf diese Weise am besten verwahrt hat.

Die Griechen rathen an, daß man, wenn zu öftere Regengüsse die Traube, während sie noch am Stocke hing, angeschwellt haben, den Most, nachdem er zum erstenmale gegohren hat, in andere Gefäße fülle. Auf diese Weise werde bewirkt, daß das Wasser, das seiner Natur nach schwer ist, zurück bleibe, und man den abgefüllten Wein rein erhalte; da dasjenige zurückbleibt, was sich mit ihm durch den Regen vermischt hatte.

Was haben die Griechen und andere Weinbauer unter den Römern zur Verbesserung des Weins für Vorschläge gethan? Was für Meinungen haben sie über verschiedene Weinarten gehabt?

Die Griechen setzen bey den verschiedenen Weinarten folgende Unterscheidungen fest. Den süßen Wein nennen sie den schwerern und stärkern. Von dem weißen und etwas sauern behaupten sie, daß er der Blase sehr zuträglich sey; von dem gelben, daß er die Verdauung befördere; von dem weißen und verstopfenden, daß er die Laxität des Magens verringere; von dem fremden und über das Meer herbeygeführten Weine aber, daß er Blässe bewirke und die Blutmasse vermindere. Sie behaupten, aus schwarzen Beeren erzeuge man stärken, aus rothen süßen, und aus weißen gewöhnlich mittelmäßigen Wein.

Beym

Beym Einfüllen und Aufbewahren des Weins bringen die Griechen Most entweder immer bis zur Hälfte oder bis zum dritten Theil dazu. Andere nehmen Meerwasser an dessen statt, welches ein Jahr lang gestanden hat, und dadurch theils seinen ranzigten Geschmack, theils sein Salz verlohren hat. Allein man muß dieses Wasser aus einer Seegegend genommen haben, die still und ruhig ist. Den achtzigsten Theil davon, mit dem funfzigsten Theile Gyps vermischt, thun sie nun in den Most, und sie versichern, daß der Wein dadurch nicht bloß Dauer, sondern auch eine sehr helle Farbe erhalte; wenn man drei Tage hernach die ganze Masse recht derb umgerührt hat. Uebrigens muß es aber in der Folge alle neun Tage geschehen, oder doch alle zehn Tage. Denn wenn man oft darnach sieht, so läßt sich dann leicht einsehen, ob man den Wein behalten oder verkaufen soll. Einige thun drey Unzen von gestoßenen Rosinen in ein Faß, und bewegen dieselben oft in demselben: sie meynen dadurch Urin treibenden Wein verfertigen zu können.

Ueber die Verbesserung des Mostes, wenn derselbe durch zu häufige Regengüsse zu leicht geworden ist, geben sie folgende Vorschrift: Man koche die ganze Masse von solchem Moste so lange ab, bis der zwanzigste Theil desselben eingekocht ist, und dann bringe man einen Hundertheil Gyps dazu, welches den Wein noch besser und schmackhafter macht. Die Lacedämonier haben solchen Most gewöhnlich so lange eingekocht, bis daß der fünfte Theil desselben verlohren worden ist. Vier Jahre darauf hat man solchen Wein sehr gut trinken können.

Man soll, nach ihrer Meinung, aus sauerm Wein süssen machen können, wenn man feines Gerstenmehl, ohngefähr zwey Becher voll, in einem kleinen Gefäße in das Weinfaß bringt, und dasselbe gegen eine Stunde darinnen seyn läßt. Andere mischen, um dieß zu bewirken, Hefen von süßem Wein dazu. Noch andere werfen Süßwurzeln in das Faß.

Man soll auch dem Wein in wenig Tagen einen guten Geruch mitzutheilen vermögen, wenn man wilde Myrtenbeere, die auf Bergen erwachsen sind, getrocknet in das Faß wirft, und zehn Tage in demselben liegen läßt; Desgleichen wenn man Weinblüthen, die man von guten Stöcken genommen hat, im Schatten trocknet, sie dann zerstößt, in einem reinlichen Gefäße aufbewahrt, und dann von Zeit zu Zeit mehrere Hände voll davon in das Faß bringt. Auch der Geschmack soll dadurch sehr angenehm werden.

Alten Wein soll man aus jungem machen können, wenn man bittere Mandeln, Wermuth, Harz von der Frucht tragenden Fichte, und griechisches Heu zugleich mit einander reibt und davon einen Becher voll in ein Faß wirft. Sollte aber zu besorgen seyn, daß dieses dem Wein etwas schaden könne, so nehme man Aloe, Myrrhen und Krokos, jedes von diesen in gleichem Maaße, zerreibe es zusammen, und mache es mit Mehl an. Damit mache man einen ganzen Eimer voll an. Soll jähriger Wein das Ansehn von recht altem haben, so nehme man eine Unze Steinklee, drey Unzen Süßwurzel, eben so viel von keltischer Narde, und zwey Unzen von tebberfleckiger Aloe, zerreibe dieselbe siebe sie, bringe sechs und funfzig Löffel davon in ein Faß, und stelle dasselbe in den Rauch.

Brau,

Braunen und dunkeln Weinen kann eine weiße Farbe gegeben werden, wenn man denselben Bohnenmehl beymischt, oder jedesmal in eine Flasche das Eyweiß von drey Eyern bringt und lange umschüttelt. Den Tag darauf findet man solche Weine ganz weiß. Wenn man von afrikanischem Wikkenmehl dem Weine etwas beymischt, so bewirkt man, daß in einem Tage diese Veränderung vor sich geht.

Man sagt, daß die Weinstöcke die Eigenschaft hätten, daß, wenn man Ranken von weißen oder dunkeln Stöcken zu Asche brenne, und diese Asche in ein Weinfaß werfe, diese letztere die Kraft habe, daß sie den Wein allemal nach der Farbe ihres Stockes verändere. Asche von Reben dunkler Weinstöcke verwandelt hellen Wein in dunkeln, und so umgekehrt.

Aus schwachem und etwas kraftlosem Wein soll man starken und feurigen auf diese Weise machen können. Man nimmt Blätter oder Wurzeln vom Eibischbaum oder auch wohl den Stamm desselben, wenn er noch jung und zart ist, kocht diese Sachen erstlich ab, und wirft sie dann in das Faß. Eben dasselbe läßt sich auch verrichten mit Gyps, oder mit einigen Handvoll Erbsen, oder mit einigen Körnern von Cypressen, oder mit Buxbaum-Blättern, oder mit Appich. In einem und demselben Tage läßt sich auch herber Wein in angenehmen verwandeln, wenn man zehen Körner Pfeffer und zwanzig Pistazien-Körner zusammen reibt, in sechs halbe Maaß Wein wirft, und dann oft durch einander schüttelt. Desgleichen wird heftiger Wein sogleich hell und rein, wenn man sieben Fichten-Nüße in ein halbes Maaß Wein wirft, und lange in demselben umher bewegt, darauf aber wieder ganz ruhig wer-

den

den läßt. Auch soll der Wein ferner noch auf die Weise hell werden, und den Geschmack eines alten Weins annehmen, wenn vier Unzen Kameelstroh, eine Unze von dem besten Mastix, von der leberfleckigen Aloe vier Unzen, von der Kassia nur eine Unze, eine halbe Unze von indischer Dora, eine Unze von der besten Myrrhe, und eine Unze von gutem Weihrauch genommen, zerstoßen und in das Weinfaß gebracht werden. Dieß geschieht nemlich so, daß man durch ein Sieb die zerstoßene Masse ganz fein und klar durchsiebt. Hat der Most alsdann gegohren, so wird er abgeschäumt, und alle Körner oder Weinbeeren-Kernen, welche das Brausen des Mostes in die Höhe geworfen hat, werden abgeschöpft. Nach diesem nimmt man ganz fein gestoßenen Gyps, durch ein Sieb gesiebt, und zwar drey italiänische Maaß: diese thut man in ein zehn Eimers-Faß, nachdem man vorher den vierten Theil des zuzubereitenden Weins auf andere Gefäße gefüllt hat. Das Faß voll Wein rührt man dann mit einem grünen Rohr recht tapfer, zwey Tage lang hinter einander um. Den dritten Tag darauf nimmt man vier große Löffel voll von dem noch übrig gebliebenen Gypse, thut diese in das Faß, gießt den vierten Theil des Weins, welchen man erstlich weggenommen hatte, wieder dazu, vermacht das Faß, und setzt es so lange in Bewegung, bis daß die ganze Most-Masse von den hineingebrachten Essenzen angefüllt worden ist. Man verschmiert es dann auf allen Seiten, und läßt nur eine kleine Oeffnung, durch welche die brausenden Weine ihren Dust ausdünsten können. Nach vierzig Tagen aber verschließt man auch diese Oeffnung, und öffnet das Faß nicht eher wieder, als bis man dasselbe anzuzapfen Lust hat. Das Faß darf man nicht mit einem Mörtel von Gyps, sondern man muß es mit Asche von Weinreben umziehn.

Wein

Wein, welcher gegen die Pest gut ist, und den Magen stärkt, wird, nach der Meinung von einigen, auf folgende Weise bereitet. In eine Tonne Mostes wirft man, ehe der, selbe in Gährung geht, acht Unzen Wermuth, die man in ein Leinentuch geschlagen hat. Nach vierzig Tagen nimmt man es wieder heraus. Diesen Wein füllt man hernach auf kleine Flaschen, und bedient sich dann desselben.

Jetzt kann man auch Most- und Wein Saft bereiten. Da alle die verschiedenen Sorten des durch Kunst bereiteten Wein Mostes von dem ursprünglichen simplen Most bereitet werden, so verändert die verschiedene Beschaffenheit die verschiedene Temperatur desselben seine Güte, und bestimmt ihm seinen Namen. Der dichte Weinmost welcher Defrutum heißt, hat seinen Nahmen von abschäumen, absieden, der denn vollkommen ist, wenn er so lange gesotten hat, bis daß er dicht geworden ist. Eine andere Most, art nennt man Caroenum, wenn nemlich so viel Most eingekocht ist, daß von drey Theilen nur noch zwey übrig geblieben sind. Die dritte Mostart nennt man Sapa, (den eigentlichen Weins Saft) die bis auf den dritten Theil eingekocht seyn muß. Besser wird dieser Saft, wenn man zugleich Quitten-Aepfel mit kocht, und das Feuer mit Feigenholz anmacht.

In diesem Monate macht man auch noch vor der Weinlese Rosinen Wein, wie dieß in Afrika sehr üblich ist. Man macht ihn sehr dick und süß so daß er wie Honig wird. Allein zum Gebrauche ist er besser als Honig, denn er verursacht nicht so viele Blähungen wie dieser. Man macht ihn auf folgende Weise: man liest sehr viele Rosinen, diese thut man in binsen Körbchen, die ziemlich weitläuftig geflochten

sind. Zuerst schlägt man diese mit dünnen Stäben, und ist durch dieses allmählige Pressen das markige der Beeren abgesondert, so bringe man die Körbchen unter die Presse, und fange den auslaufenden Saft auf. Diesen bringe man in Gefäße und behandle ihn dann wie den Honig.

Griechische Rosinen macht man auf folgende Weise. Man dreht die Weintrauben, welche sehr durchsichtige und süße Beeren haben, an dem Weinstock in den Stielen um, und läßt sie auf diese Weise von freyen Stücken trocken werden. Alsdenn nimmt man sie ab, und hängt sie an einem schattigen Orte auf. Macht man aber hernach die gedörrten Trauben in Gefäßen ein, so legt man sie in Schichten, so daß allemal kaltes Weinlaub dazwischen kömmt. Darauf vermacht man das Faß, und stellt es an einen trocknen kalten Ort, wo kein Rauch dazu kömmt.

* * * *

Von der Pflege anderer Obstsorten in diesem Monat.

Hat jemand Lust auf viele Jahre hinaus als Obstpfleger zu sorgen, so muß er Palmbäume anbauen. In diesem Monate hat er daher die frischen Kerne von jungen, ja nicht von alten, Datteln, die gut und vollkommen ausgewachsen sind, in die Erde zu bringen, und mit dieser Erde Asche zu vermischen. Will er den Dattelbaum aus Reisern erziehen, so müssen diese im Monat April und May gesetzt werden. Vorzüglich gedeiht er an offnen und sonnigten Orten, und durch Feuchtigkeit kann man ihn sehr gut zum Wachsen bringen. Er erfordert einen lockern mit Sand untermischten Boden,

jedoch

jedoch so, daß allemal, wenn man das Reis setzt, entweder um dasselbe oder darunter fette Erde gebracht werde. Man muß das Setzreis entweder jährig oder zweyjährig verpflanzen, sowohl im Monat Julius als auch im Junius. Vorzüglich gut ist es, wenn man es öfters umgräbt weil die aufgegrabene Erde die Feuchtigkeiten gut einsaugt, und das Wachsthum des Baums alsdann befördert. Besonders salzigtes Wasser ist es, welches den Palmbäumen sehr zuträglich ist; hat man nun kein natürliches, so ist es gut, wenn man künstliches bereitet.

Ist der Baum krank, so nimmt man die Hefen von altem Wein, und schlägt dieselbe um den kranken Ort; oder man schneidet die kleinern Wurzel-Auswächse ab; oder man treibt einen Keil in die Wurzeln ein. Bekannt ist es, daß da, wo Palmbäume von freyen Stücken erwachsen, fast gar kein Obst-Baum Früchte trägt.

Den Pistacien oder Pimper-Nuß-Baum pflanzt man im Herbst und im Monat Oktober entweder in Ausschößlingen, oder in feinen Nüßen. Am besten kommen aber die Reiser fort, wenn man eine männliche und weibliche Nuß in Verbindung pflanzt. Die männliche Pistacien-Nuß nennt man diejenige, die unter ihrer äußern Bedeckung oder Schaale gleichsam einige länglichte steinerne Testikel verbirgt. Wer bey der Anpflanzung derselben mit vieler Sorgfalt zu Werke gehen will, der nimmt durchbrochene Kelche, welche mit Mist-Erde angefüllt sind, und thut in jeden derselben drey Pistacien-Nüsse, so daß aus allen der Keim hervor geht: ist nun die Pflanze etwas stärker geworden, so wird sie im Monat Februar leicht versetzt werden können. Die Pflanze liebt ei-

nen warmen und feuchten Boden, und hat Regen nebst Sonnengern. Man pfropft sie auf Terebinthen sowohl im Februar als im März; andere behaupten, daß man sie auch auf Mandelbäume pfropfe.

Der Kirschbaum liebt einen kalten Standpunkt, jedoch einen Boden von feuchter Beschaffenheit. In lauen Gegenden kömmt er sehr klein fort; denn die Wärme verträgt er nicht wohl. Auf Berg und Hügel-Gegenden gedeiht er sehr wohl. Das wilde Kirsch-Reis muß man im Monat Oktober oder im November versetzen, und dann im Januar, nachdem es Wurzeln gefaßt hat, veredlt.

Baumschulen kann man sich anlegen, wenn man in den eben erwähnten Monaten solches Obst legt, das sehr leicht aufgeht und Wurzeln faßt. Die Leichtigkeit und Schnelligkeit mit welcher der Kirschbaum erwächst, habe ich einst bemerkt, da ein bloßes Reis, das in einem meiner Weinberge stand, in kurzer Zeit zu einem Baum erwuchs. Im Monat Januar wird er mit Erfolg gepflanzt. Im Monat November aber, oder, wenn es Noth thut, gegen das Ende des Januars, kann er veredelt werden. Nach der Meinung verschiedener soll er auch im Oktober gepfropft werden können.

Martial will, daß man ihn in die Rinde pfropfe: mir ist es aber sowohl in das Holz als auch in die Rinde glücklich gelungen. Die, welche in den Stamm pfropfen, wie Martial behauptet, die müssen alles wollige, weiche Wesen, das sich um denselben herum befindet, wegnehmen, weil dieses, wenn es zurückbliebe, den Propfreisern durchaus scha-

schaden würde. Vorzüglich muß man bey den Kirschen, so wie allen Gummi-Gewächsen, genau darauf sehen, daß man sie nicht veredle, wenn sie den Gummifluß noch haben: es muß dieß entweder vor oder nachher geschehen.

Den Kirschbaum veredelt man in sich selbst, oder auf Platanen, oder auch, wie dieß manche thun, auf Pappeln. Er liebt tiefe Gruben, weite Zwischenräume, und ein stetes Umgraben der Erde um ihn her. Das Faule und Dürre an ihm, so wie auch das Knotigte und Knolligte muß ausgeschnitten werden. Den Mist liebt er nicht, sondern er artet aus, wenn man welchen zu ihm bringt.

Um den Kirschbaum, ohne Kerne in den Früchten erwachsen zu lassen, soll folgendes vom Martial angerathene Mittel probat seyn: Man nimmt einen jungen zarten Baum, schneidet ihn zwey Fuß hoch über der Erde ab, spaltet ihn bis auf die Wurzeln, und nimmt mit einem Instrumente auf beyden Seiten das Mark heraus; sodann aber verbindet man beyde Theile mit einem Bande fest zusammen, und verschmiert alles mit Mist. Nach Verlauf eines Jahres ist die Wunde wieder zugeheilt. In diesen Baum pfropft man Reiser, die noch nie getragen haben, und diese werden Kirschen ohne Kernen tragen.

Wird der Kirschbaum durch zu viele Feuchtigkeit faulend, so mache man ein Loch in den Stamm; und hiedurch wird die Feuchtigkeit abgezapft. Gehen die Ameisen stark nach ihm, so muß man ihn mit Saft von Portulak begießen, zu dem die Hälfte Essig gekommen ist. Oder man schmiert Weinhefen an den Baum.

Leidet der Kirschbaum viel von der Sonnenhitze in den Hundstagen, so nehme man, nach Sonnenuntergange aus drey verschiedenen Quellen einzelne Wasser-Eimer, und gieße sie, ehe noch der Mond aufgeht, an den Baum. Oder man macht um den Stamm des Baums einen Kranz von Wallwurz. Die Kirsche hebt man nicht anders auf, als an der Sonne gedörrt.

In dem Monat Oktober setzen einige den Apfelbaum in warmen und trocknen Gegenden, und die Quitten im Anfang des Novembers. Den Speierlingsbaum und die Mandel säen sie jetzt in den Kernschulen. In diesem Monat macht man auch das Obst ein, und hebt es so auf, daß jedes besonders bleibt, bis daß alles reif geworden ist.

* * *

Von der Einrichtung der Oliven-Gärten.

In warmen und freien Provinzen richtet man jetzt Olivengärten ein, nach der Ordnung, wie es im Februar gebräuchlich ist. Man setzt Olivenstämme, und macht Olivenöl ein. Auch macht man jetzt Absenker von diesen Bäumen.

Nach Kolumellas Meinung müssen alle junge Ausschößlinge an dem Stamm abgerissen werden; nach der meinigen aber muß man sie lassen, obschon nur wenige; damit, wenn der Stamm alt wird, man diesen abhauen, und sie statt dessen stehen lassen, oder damit man die jungen Reiser in die Baumschulen verpflanzen kann.

Hat

Hat man jetzt vielen Mist übrig, so müssen die Oelgärten, allemal nach einem Verlauf von drey Jahren, wieder gedüngt werden; vorzüglich muß dieses in kaltem Boden geschehen. Sechs Pfund Ziegenmist mit eben so viel Asche an einen Baum ist hinreichend. Das Moos muß man aber von den Bäumen beständig abschaben, und sie müssen nach acht Jahren beschnitten werden. Mir dünkt es sehr heilsam und gut, wenn in jedem Jahre das Dürre und Unfruchtbare abgeschnitten wird.

Will der Baum keine guten Früchte bringen, so mache man mit dem Gallischen Bohrer ein Loch in denselben, welches bis auf das Mark geht. In dieses Loch treibt man einen Keil von einem ungestalten wilden Oelbaum hinein, und begießt den Baum übrigens noch entweder mit Oelhefe oder mit altem Urin. Durch diese Beyhülfe können unfruchtbare Bäume wieder fruchtbar gemacht werden: will aber auch dieses nicht helfen, und bleiben sie hartnäckig, so ist weiter nichts übrig, als daß man sie umpfropft.

Um grünes Oel zu machen, verfährt man auf folgende Weise. Man sammelt die Olive, wenn sie noch ganz frisch ist, und wenn man sie einige Tage in Haufen hat liegen lassen, so breitet man sie auseinander, damit sie nicht entbrenne. Sind faule oder trockne darunter, so nimmt man sie weg. Hat man mit ihnen das Oliven-Kübel gefüllt, so bringt man ungemahlnes Salz dazu, welches drey Tage lang mit den Oliven vermischt bleiben muß, damit die Oliven es gänzlich in sich saugen. Darauf fängt man an die Oliven zu pressen, nachdem man vorher alle Preßgefäße wohl mit Wasser ausgewaschen hat. Nahe dabey darf man kein Feuer anmachen, weil der Rauch den Oelgeschmack verdirbt.

Der Monat November.

Was ist in diesem Monat an dem Wein zu thun?

Gegen den Anfang dieses Monats, so wie auch gänzlich durch ihn hindurch, kann man in warmen, offenen, und trockenen Gegenden die Weinstöcke zu setzen anfangen. Vorzüglich gerathen die Fächser recht wohl, wenn man in demselben welche absenkt, und es ist jetzt die schicklichste Zeit, die alten Fächser vom Weinstocke weg und an ihren bestimmten Platz zu bringen.

In diesem Monate pflegt auch den alten Weinbergen, wenn die Stöcke in denselben nur noch stark und gut sind, mit Mist, welchen man enge um die Stöcke herum bringt, aufgeholfen zu werden. Dazu beschneidet man einen solchen alten Stock nur drey bis vier Fuß weit von der Erde entfernt in derjenigen Höhe, wo die Rinde noch grün ist. Uebrigens aber wirft man die Erde um den Weinstock herum auf, damit Ausschößlinge aus den Wurzeln aufgehen, und die Stelle des alten Weinstockes zu ersetzen vermögen.

Wo die Gegend in einem milden Himmelsstrich liegt, da wird jetzt auch die Beschneidung des Weines im Herbste unternommen. Aber nicht allein bey dem Wein, sondern auch bey den Oliven-, Feigen- und Obstbäumen wird sie unternommen.

Bey den Obstbäumen ist es sehr nützlich und zuträglich, wenn man sie also beschneidet, daß nur die obern Spitzen der-

derselben weggenommen, die Seiten-Aeste hingegen gelassen werden; so daß diese herunter nach der Erde zu hängen. Von eben demselben Geschäfte ist aber auch besonders noch darauf zu sehen, daß man den ganzen Stamm des Baums reinige, damit, wenn nur von diesem das Ungeziefer alle entfernt wird, nur das Ueberhandnehmen des von demselben herkommenden Uebels verhindert werde. *)

In heißen Gegenden pflegen manche Weinstöcke statt ihrer Früchte eine ungeheure Menge von Blättern zu tragen und unfruchtbar zu bleiben. Es kömmt dieß von dem allzuhitzigen Triebe, welcher allzusehr in das Geile treibt, und alles auf Ranken und Blätter wendet. Diese Stöcke muß man jetzt recht derb beschneiden. In kältern Gegenden thut man dieß im Monat Februar. Will diese fehlerhafte Beschaffenheit noch nicht weichen, so gräbt man die Erde um sie herum aus, und füllt entweder Asche oder Flußsand hinein. Andere stecken Steine zwischen die Biegungen der Wurzeln.

Mit Stöcken, die auf eine andere Art und aus andern Ursachen keine Trauben tragen, rathen die Griechen an, folgendermaßen zu verfahren. Man soll in den Stamm, welcher gespalten wird, einen Stein stecken, und vier Becher voll Menschen-Urin, der recht alt ist, in die Spalte gießen, so daß derselbe bis zu den Wurzeln hinabdringt. Darauf schlägt

*) Aus diesem Rathe erhellt, daß die Römer eine weit größere Sorgfalt auf die Erhaltung ihrer Obstbäume und auf die Reinigung derselben von dem Ungeziefer verwendet haben als wir. Würde doch auch bey uns eine gleiche Mühe und Sorge angewendet!

man Erde mit Mist verbunden um ihn herum, und umgräbt den ganzen Boden.

Nach der Meinung der Griechen kann man die Trauben bis gegen das Frühjahr, den ganzen Winter hindurch, gut erhalten, wenn man knapp an einem Weinstocke der an einem schaurigten Orte steht und recht viele Früchte hat, eine Grube gräbt, welche drei Fuß tief und zwey Fuß breit ist. In diese Grube bringt man Sand, und queer oben darüber schlägt man Rohrpfähle ein. Zwischen diese Rohrpfähle herab zieht man die mit Trauben belasteten Ranken, und bindet diese, aber doch so, daß man sie nicht verletzt, an denselben also an, daß die Trauben nicht die Erde berühren, sondern frei herab hängen. Ist dieß geschehen, so bedeckt man die ganze Grube mit Erde und verwahrt sie so fest, daß kein Schnee noch Regen in dieselbe zu dringen vermag. Eben dieselben geben auch den Rath: man nehme einen Topf oder sonst ein irdenes Geschirr, stoße den Boden desselben in kleinen Löchergen durch, und bringe dann das noch an dem Baume hängende zu konservirende Obst oder die Weintraube in denselben. Nun wird die obere Oeffnung des Topfes recht derb verschmiert, und so derselbe an dem Baume hängen gelassen. Sonst kann man auch das Obst, wenn es mit Gyps bedeckt wird, recht lange konserviren.

* * *

Von der Kultur der Obstbäume in diesem Monate, besonders aber von den Pfirschen.

In diesem Monate legt man in warmen Ländern, in kalten aber im Januar, die Pfirschenkerne in geruhrten Boden zwey Fuß weit auseinander, damit, wenn sie daselbst als jun-

ge

ge Reiser erwachsen sind, sie gut ausgehoben und versetzt werden können. Die Kerne legt man mit ihrer Spitze nach unten zu, und bedeckt sie nicht höher als drei Finger hoch mit Erde. Einige heben die Kerne einige Tage vorher getrocknet in Körben auf, in welchen sich Erde mit Asche vermischt befindet. Allein ich habe sie mehrentheils ohne alle Sorgfalt bis zur Zeit, wo sie ausgesäet wurden, aufbewahret.

Sie kommen allerwärts fort: allein sie werden vorzüglich alt bekommen einen festen Wuchs, und tragen gute Früchte, wenn sie unter einen warmen Himmelsstrich, in sandigten und fruchten Boden kommen. In kalten und dem Winde sehr ausgesetzten Gegenden gehen sie zu Grunde, wo sie nicht in einen guten Schauer kommen. Wenn sie noch kleine Pflänzchen sind, so thut man wohl, sie öfters zu behacken, damit das Unkraut, welches sie umgiebt, von ihnen entfernt werde. Ist das Reis zwey Jahr alt, so versetzt man es. Dabey aber beobachtet man dieß, daß man die Reiser nicht zu weit auseinander setzt, damit sie wechselsweise sich vor der Sonnenhitze zu schützen vermögen. Im Herbst muß man Ausläufer von ihnen machen und sich ihrer Blätter um sie her anstatt des Mistes bedienen.

Im Herbste muß die Pfirsche beschnitten werden, jedoch also, daß nur das dürre und faulende oder schadhafte Reis genommen wird: denn, wenn man etwas grünes abschneidet so wird der ganze Ast dürre. Zeigt irgend ein Baum Schwäche und Ohnmacht an, so gießt man alte Weinhefen mit Wasser vermischt, an demselben an.

Die verschiedenen Pfirsch-Arten sind folgende:

1) Hartkernige.

2)

2) Frühzeitige.
3) Persische.
4) Armenische.

Wenn der Baum von der Sonnenhitze viel leidet, so bringe man häufig Erde um ihn herum, begieße ihn fleißig des Abends, und suche ihn durch Flechten oder andere Decken dagegen zu schützen. Gegen allzu vielen Regen und dessen schädliche Einflüße häuft man Mist um den Pfirschen-Baum an, oder man begießt ihn mit Weinhefe, welche mit Wasser angemacht ist, oder mit Wasser, in dem Bohnen abgesotten worden sind; welches letztere Mittel noch besser ist. Leidet er an Würmern, so vertilgt diese Oelhefe mit Asche vermischt, oder Ochsen Urin, zu dem man Essig gefüllt hat. Man nimmt dazu drei Theile Urin vom Rindvieh, und einen Theil Essig.*) Fallen seine Früchte nur zu leicht ab, so entblößt man seine Wurzeln, und treibt in dieselben Keile von Teves blauhen Holze ein; oder man macht ein Loch in den Stamm und schlägt in denselben einen Pfahl von Weidenholz. Werden die Früchte runzligt, oder faulen sie leicht, so schneidet und löst man die an der untern Seite des Stammes befindliche Rinde los, und bedeckt dann die gemachte Wunde, nachdem genug Feuchtigkeit aus derselben ausgeflossen ist, mit Thon oder mit Lehm, der mit Spreu vermengt ist.

Der Pfirschenbaum wird sehr große Früchte bringen, wenn man zur Zeit seiner Blüthe, drei Tage hinter einander drei große Kannen Ziegen-Milch an ihn gegossen haben wird. Hat der Baum sonst irgend noch Fehler

*) Auch mit diesem Vorschlage sollte man doch einen Versuch machen.

ler, so thut man sehr wohl, wenn man Stricke von Pfriemenkraut um ihn herum knebelt, oder sonst doch solches Kraut an den Aesten aufhängt.

Im Monat Januar und Februar wird der Pfirschenbaum in kalten, im November aber in warmen Gegenden veredelt; vorzüglich in den Reisern, die zunächst an dem Baume erwachsen sind, oder in Auslaufern, ganz tief an der Erde. Pfropft oder veredelt man zu hoch hinauf, so werden die Reiser entweder nicht bekleiben, oder doch nicht lange dauern. Man veredelt ihn entweder auf sich selbst, oder auf Mandeln, oder auf Pflaumen; indessen kommen die Armenischen und Frühzeitigen besser fort, wenn man sie auf Pflaumen bringt. Die Hartkernigen hingegen, wenn Mandeln zum Stamme genommen werden. In den Monaten April oder May pflegt man in sehr warmen Ländern, in Italien aber gegen das Ende des letztern, oder im Junius die Pfirsche zu okuliren, welches man sonst auch noch das Einpflastern nennt. Man thut dieses so, wie es von uns oben schon beschrieben worden ist. Die Pfirsche wird ganz roth, wenn man sie auf den Platanen-Baum veredelt.

Die Hartkernigen macht man entweder in Seewasser oder in Honig ein; oder man nimmt die Steine aus ihnen und dörret sie eben so wie die Feigen. Auch habe ich es öfters gesehen, daß man aus ihnen die Steine nimmt, und sie dann in Honig einmacht; worauf sie denn einen recht angenehmen Geschmack bekommen. Ferner kann man sie auch noch auf diese Weise erhalten, wenn man die Einbiegung, wo der Stiel sitzt, mit heißem Pech verschmiert, und sie dann in ein Faß voll Weinmost bringt, das mit einem Deckel bedeckt ist.

Von

Von der Pflege des Pflaumenbaums in diesem Monate.

Wenn man die Pflaumen aus Kernen im Herbst oder im Monat November erziehen will, so lege man sie in feuchten gut in einander gearbeiteten Boden zwei Hände tief. Auch im Februar werden die Kerne gelegt: indessen muß man dieselben dann vorher erstlich drei Tage lang in einem Elixir (in einer Lauge) mazeriren lassen, damit sie bald Knospen treiben.

Allein auch aus Reisern werden sie erzogen, wenn man diese von dem Stamme gegen das Ende des Januars und den Anfang des Februars nimmt; nachdem man die Wurzeln mit Mist verschmiert. Sie erwachsen vorzüglich gern und gut in feuchtem und guten Boden: in einem lauen und gemäßigten Himmelsstriche können sie sehr gut fortgepflanzt werden, indessen kommen sie auch in kältern Gegenden fort. Werden sie in kiesigten und felsigten Boden gebracht, so kann man verhüten, daß, wenn sie mit Dünger unterstützt werden, weder ihre Früchte zum unzeitigen Abfallen geneigt, noch diese dem Anstich der Würmer ausgesetzt sind.

Die Ausläufer, besonders wenn sie elend und schlecht gewachsen sind, muß man durchaus ausrotten; nur die schönen und geraden dürfen zu Reisern gelassen werden. Will es mit dem Wachsthum des Baums nicht fort, so gieße man entweder Oelhefe mit Wasser vermischt an denselben, oder Ochsen- oder alten Menschen Urin, oder Asche von Weinranken. Die Würmer und Ameisen an ihm kann man mit

heis

heißem Pech, das mit Röthel vermischt wird, vertilgen. Indessen muß man mit diesem Mittel sehr vorsichtig verfahren, weil es nicht allein ein Hülfsmittel ist, sondern auch zum Gift werden kann. Es kann nemlich dem Baume sehr schaden. Durch öfteres Umgraben und viele Feuchtigkeit kann man ihm übrigens sehr forthelfen.

Gegen das Ende des Monat März pfropft man den Pflaumenbaum. Besser thut man hier, wann dieß in den Spalt geschieht; in die Rinde taugt es nicht. Man muß es allemal thun, ehe der Baum sein Gummi zu lassen anfängt. Man veredelt ihn auf sich selbst. Die Pfirsche, die Mandel, und den Apfel, welcher letztere jedoch auf ihm ausartet, kann man auf ihn veredeln.

Die Pflaumen trocknet man an einem sehr trocknen Orte an der Sonne. Und dieß sind zwar solche, welche man die Damaszener zu nennen pflegt. Andere weichen sie erstlich in Seewasser oder in Wasser, welches mit Salz geschwängert ist, und vollkommen siedet, ein, sogleich nachdem sie von dem Baume abgenommen worden; hernach nehmen sie dieselben heraus, und lassen sie entweder in einem lau ertheizten Ofen oder in der Sonne trocknen.

* * *

Von dem Anbau der Kastanien.

Die Kastanien erzieht man entweder aus Reisern, die von freyen Stücken erwachsen, oder aus ihrem Kern. Diejenigen Bäume aber, die man aus den Reisern erzielt, sind öfters so krank und elend, daß man im zweiten Jahre darauf

auf, nachdem man sie gepflanzt hat, bevor an ihrem Aufkommen zweifelt. Am besten thut man daher wenn man den Baum aus den Kastanien selbst, das heißt, aus dem Kern erzieht. Und dazu muß man reife, große, und frisch abgenommene Kastanien nehmen.

Man kann sie sowohl im November als im Februar säen. Der November ist zur Säezeit vorzüglich deshalb gut, weil dieser Monat schon an und für sich selbst durch das Reifen ihrer Früchte ihnen günstig erzeigt. Will man sie aber im Februar pflanzen, so hat man, um sie aufzuheben, folgendes zu thun. Man schüttet die Kastanien in einem schattigten Orte aus, zieht sie auseinander, und trocknet sie auf diese Weise. Dann bringt man sie in einen trocknen und eigen Ort, häuft sie auf einander, und schüttet Sand darüber her. Nach verlaufenen dreyßig Tagen bringt man sie, wenn der Sand erstlich weggenommen worden, in kaltes Wasser. Was von ihnen gut ist, das fällt hier zu Boden; was aber an irgend etwas leidet, das schwimmt auf der Oberfläche des Wassers. Die als gut und tauglich befundenen überdeckt man nun noch einmal mit Sand, und prüft sie, auf die eben angegebene Weise, nach dreyßig Tagen zum zweytenmale. Hat man dieses zum drittenmale, bis gegen den Anfang des Frühjahrs, gethan, so säet man endlich diejenigen, welche sich gut erhalten haben.

Sie lieben einen weichen und lockern, doch nicht eigentlich sandigen Boden. In kiesigem Erdreiche, besonders wenn dieses Feuchtigkeiten hat, kommen sie sehr wohl fort. Schwarze Erde schickt sich auch recht wohl für sie, und solcher Boden, der viele kleine Steinchen erhält, oder tuffartig

artig ist. In dichter oder rother Erde gedeihen sie nicht. Auch in Thon oder Thonkies können sie nicht erwachsen. Sie lieben gewöhnlich einen kalten Himmelsstrich; indessen kommen sie auch in den gemäßigten fort, wenn nur genug Feuchtigkeit vorhanden ist. Ihr liebster Standpunct ist in abhängigem, schaurigem, und gegen Norden zu gerichtetem Boden. Die Erde also, in die er gepflanzt werden soll, muß mit dem Karste bearbeitet werden, entweder einen oder zwey Fuß tief: entweder durchaus, oder mit Furchen, welche durch die Pflugschaar gezogen werden. Wenn der Boden mit vielem Dünger geschwängert oder doch ganz in Staub gebracht worden ist, so lege man die Kastanien durchaus nicht tiefer in denselben, als einen halben Fuß tief. An jede gelegte Kastanie steckt man, um sie zu markiren, einen kleinen Pfahl. In eine Grube bringt man oft drey bis fünf Kastanien zugleich, und entfernt diese gewöhnlich vier Fuß weit von einander; aus diesen Gruben nimmt man sie, wenn sie zwey Jahre alt geworden sind, wieder heraus. Indessen muß man an solchen Gruben Wasser-Abzüge anbringen, damit die in dem Lehm steckende Feuchtigkeit nicht den jungen Keim in der Kastanien-Nuß vertilge.

Wer Vergnügen daran findet, der kann auch die Kastanien aus Ausschößlingen, die an der Wurzel des Stammes auslaufen, erziehen. Ein junger Kastanien-Baum muß aber beständig umgegraben werden. In den Monaten März und September beschneidet man ihn mit vielem Vortheile. Er erwächst dann sehr hoch.

Die Kastanie pfropft man (wie ich es selbst erfahren habe) mit Erfolg in die Rinde in den Monaten März

und April. Jedoch schlägt sie auch nicht um, wenn es in den Spalt geschieht. Man kann sie auch propfen. Veredelt wird sie sowohl auf sich selbst, als auch auf Weidenstämme: indessen kömmt sie, auf die letztern gepfropft, nicht schnell, sondern etwas langsam fort, bringt ihre Früchte später zur Reife, und wird im Geschmack etwas rauh.

Man konservirt die Kastanien entweder indem man sie einzeln und dünn auf Weiden-Flechten legt; oder in Sand, so daß keine die andere berührt; oder man hebt sie in neuen irdenen Gefäßen auf, die man an einen trocknen Ort stellt; oder man thut sie in Körbe, die aus Eschen-Zweigen geflochten und mit Thon wohl verschmiert sind, so daß sie keine Luft hindurch lassen; oder man bedeckt sie mit sehr klarer Gersten-Spreu.

Was die Kultur und Pflege des andern Obstes in diesem Monate anbetrift, so setzt man in demselben in warmen und trocknen Gegenden die jungen Reiser von wilden Birnen, die man nachher veredeln kann: desgleichen auch die Reiser von Aepfeln, des Granat- des Quitten- und des Citronen-Apfels. Ferner werden auch die Reiser der Mispel- Feigen- und Speierlings-Bäume gesetzt. Eben dieß geschieht auch mit den Maulbeer- Mandel- und wälschen Nuß Bäumen.

* * *

Von der Bereitung des Oels nach der Vorschrift der Griechen.

Die Griechen sagen, man dürfe des Tags allemal nur so viel Oliven lesen, als man in der darauf folgenden Nacht aus-

auspressen könne. Bey dem ersten und vorzüglichern Oel müßte die Oliven-Mühle ganz leicht aufgezogen seyn, und nicht zu scharf drücken; weil, wenn die festern Theile mit gequetscht werden, das Oel einen ranzigen Geschmack annimmt: man zerreibe demnach nur die fleischigen Theile, und mache kleine Körbe von Weiden, in denen man die Oliven auspreßt. Das, was von freyen Stücken und ohne sehr gepreßt zu seyn ausfließt, ist das Vorzüglichste und Beste. Hernach soll man Salz und Glas in das frisch ausgepreßte Oel bringen, das mit diese Dinge die Dichtigkeit des Oels vermindern mögen. Hat sich die Oelhefe gesetzt, so soll man, nach verlaufenen dreyßig Tagen, das Oel in gläserne Gefäße füllen. Die zweyte, mithin schlechtere Art des Oels, soll man auf eine ähnliche Weise bereiten, jedoch die Oliven in einer stärkern Mühle zermalmen.

Wenn das Oel einen etwas rauhen und ranzigen Geschmack angenommen hat, so zerstoße man grüne Oliven, aus denen die Kerne ausgenommen worden sind, in einem Mörser, und bringe in ein zwanzig Maaß-Gefäß zwei Nößel von denselben. Fehlt es an Beeren, so zermalmt man die zartesten Oliven-Zweige. Einige thun zu beiden noch Salz, jedoch alles binden sie in einen leinenen Lappen, und lassen es so in das Oelkübel herabhängen. Sind drei Tage darauf verflossen, so nimmt man diese Masse wieder heraus, und gießt das Oel in andere Gefäße. Einige bringen anstatt des oben angeführten, altes Ziegelstein-Mehl hinein, welches nur wenig gebrannt worden ist. Die mehrsten aber nehmen dazu Gerstenbrode; diese hüllen sie in dünne Leinwand, und wechseln oft mit frischen um, wenn die ältern einige Zeit in dem Oel gelegen haben. Haben sie dieß zwei bis dreimal

gethan, so werfen sie Salz hinein, gießen es dann in andere Gefäße und lassen es sich daselbst setzen. Ist irgend ein kleines Thier oder sonst ein Insekt in das Oelfaß gefallen, so wird von einigen angerathen, daß man eine Hand voll griechischem Koriander in das Oelkübel hängen soll, dieses sey im Stande die dem Oel zugezogne Fäulniß und übeln Geruch zu entfernen, wo derselbe nur einige Zeit darinnen geblieben ist. Man muß den Koriander so lange umwechseln, bis daß gar nichts mehr von dem übeln Geruch in dem Oele gefunden werden kann. Vorzüglich gut ist es aber alsdann, wenn man es nach sechs Tagen in reine Gefäße füllt, welche vorher Essig gehalten haben. Einige werfen den Samen von griechischem Heu, den sie wohl getrocknet und klein gerieben haben in das Oel, oder sie löschen angezündete und brennende Oelstecken öfters in dem Oele aus. Wenn das Oel von einem starken Geruche ist, so nehme man die Kerne von den Trauben-Beeren, zerstoße sie und werfe sie in das Oel.

Die Griechen verbessern das ranzige Oel auf folgende Weise. Sie lassen recht weißes Wachs in Oel auflösen, und diese Auflösung werfen sie in das zu reinigende Oelfaß. Darauf nehmen sie heißes Salz, bringen dieses gleichfalls in das Oelfaß, und bedecken dann dasselbe genau, indem sie es mit Gyps beschmieren. Indessen rathen sie an, müße man das Oel an trocknen Oertern und nicht zu weit von der Erde entfernt aufheben, und lehren übrigens, daß es von der Beschaffenheit sey, daß es durch Sonne und Feuer, so wie auch durch siedendes Wasser verbessert werden könne.

In diesem Monate macht man auch die Oliven ein. Man hat verschiedene Methoden. Die Kolymbadischen Oliven macht man auf diese Weise ein. Auf mehrere Oliven-

Flech-

Flechten streut man Pokey, Honig, Essig, und etwas Salz, jedoch nicht zu viel von der letztern Essenz; und auf diesen Grund schüttet man die Oliven auf. Indessen giebt es noch eine andere Art; und das ist diese: Man nimmt ein Faß auf dessen Boden schüttet man zuerst Heu, und darüber bringt man eine Lage Oliven, dann wird Dill und wieder eine Lage Oliven, dann Mastix und wieder eine Schicht, oder junge Oliven-Zweige, und so fort aufgestreuet, bis daß das Gefäß voll ist: über dieses alles wird endlich Essig und Salzwasser gegossen. Eine dritte Methode ist: Man lasse ausgesuchte und schöne Oliven in Salzwasser gut und reif werden, und dann gieße man nach einem Verlauf von vierzig Tagen, dieses Salzwasser durchaus wieder ab. Ist dieß geschehen, so nimmt man zwey Theile Most und einen Theil Essig, füllt damit ein Gefäß an, thut kleingehackte Krausemünze hinein, und füllt dieß Gefäß mit Oliven an, so daß der Liquor sie ganz umgiebt.

Eine vierte Methode: Man nimmt so viel Oliven, als man einmachen will, ab, stellt sie, eine ganze Nacht hindurch, auf einer Tafel oder auf Flechten in ein stark dünstendes Bad; nimmt des Morgens darauf sie wieder aus dem Bade heraus, und bedient sich dann derselben, nachdem man sie vorher mit Salz wohl angerieben hat. Indessen halten sich doch diese Oliven nicht länger als acht Tage.

Eine fünfte Methode: Gute und frische Oliven werden in Salzwasser gethan, nach vierzig Tagen werden sie wieder heraus genommen und mit einem scharfen Messer durchschnitten. Will man sie recht süß haben, so werden sie mit zwey Theilen Mostsaft und einem Theile Essig eingemacht; liebt man sie aber mehr scharf, so nimmt man zwey Theile Essig und nur einen Theil Mostsaft.

Eine

Eine sechste Methode: Man nimmt sechs Maaß Wein von Rosinen, eine tüchtige Hand voll guter gesiebter Asche, einen Schlauch alten Weins, und einige Cypressen Blätter: alles dieses mischt man wohl unter einander, und thut dann so viel Oliven in das mit dieser Masse angefüllte Gefäß, bis daß dasselbe voll wird.

Eine siebente Methode: Oliven, die von dem Baume abgefallen, und welche runzlicht geworden sind, sammelt man ein, und breitet sie auf Weiden-Flechten, die einen Grund von klarem Salz haben, aus, bis daß sie von der Sonne eintrocknen. Darauf nimmt man andere Flechten, streut Lorbeer-Blätter, und bringt sie auf dieselbe. Hernach siedet man Saturey in Most zwey bis dreymal ab, und bringt, nach Verlauf desselben, wenn die Masse lauigt worden ist, die Oliven hinein. In die Masse wirft man noch Salz, und läßt sie dann stehen.

Eine achte Methode: Die vom Baume abgenommenen Oliven macht man sogleich folgendermaaßen ein: man bringt sie auf Schichten von Raute und Petersilien, dann gießt man Honig und Eßig drüber her, bringt Salz dazu, und mischt recht gutes frisches Oel mit bey.

Neunte Methode: Von dem Olivenbaume werden nur die schwarzen Früchte genommen und dann im Salzwasser abgewaschen; dann werden sie in einen Topf gethan, und in diesen Topf wird die Hälfte Honig und ein Theil Wein gebracht. Sind sie darinnen abgesotten worden, so mischt man Essig dazu, und hebt sie dann auf. Ueber sie, streut man endlich Wohlgemuth, und braucht sie, so wie man will, zu allen Arten von Saucen.

Zehn-

Zehnte Methode: Man bricht die Oliven mit den Stielen, besprengt sie drey Tage hinter einander mit frischem Wasser, läßt sie aber hernach einige Zeit im Salzwasser liegen, nimmt sie von da nach zwölf Tagen wieder heraus, und thut sie in ein Gefäß, in dem sich eben so viel Most als Essig befindet. Das Gefäß aber deckt man so zu, daß es ausdünsten kann.

Nach dieser Beendigung der Angabe des Merkwürdigsten aus dem Palladius über die Obstbaumzucht kommen wir nun auf Columella, einen gleichzeitigen Schriftsteller mit dem Erstgenannten. Sein Leben ist wenig bekannt geworden; es wird also von den Umständen desselben keine weitere Angabe hier geschehen können. Nur dieß ist noch zu bemerken, daß die ersten zwey Bücher seiner Landwirthschaft ganz unpomologische Sachen zu Gegenständen haben, und nur mit dem dritten Buche die Obstzucht sich anfängt.

Inhalt.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.
No. 10. des Weinstocks . . . S. 3
II. Birn-Sorten.
No. 67. Dühamels Gold-Rainette. . . — 18
III. Pflaumen-Sorten.
No. 21. die große Zwetsche. . . . — 22
IV. Kirschen-Sorten.
No. 27. die schwarze ungarische Kirsche. . — 25

Zweyte Abtheilung.

I. Pomologische Miscellen.
1) Auszug eines Briefes von Hrn. Haase, eine Art Veredlung alter Bäume betreffend . — 28
2) Einfluß des Anschlitzens der Rinde der Obstbäume auf ihr früheres Fruchtbringen, von Hrn. Fuhrmann aus Pöpelwitz . . . — 29
3) Anfrage wegen der dreymaltragenden Kirsche. — 30
4) Auszug eines Briefs, die beste Zeit zum Kopuliren betreffend, vom Hn. Vicarius Mohr zu Erdmannshausen. . . . — 31
5) Ueber eine Eigenschaft des Feigenapfels im Winter an seinem Stamme nicht durch Frost zu leiden. . . . . — 33
6) Noch ein Zeugniß über denselben vom Hrn. Protonotarius Hennig in Wittenberg. — 34
7) Anfrage wegen Agrikola's Schriften. . — 35
II. Ueber die Pomologie der Alten.
Palladius . . . . . — 38

Der teutsche Obstgärtner.

Vierzehnten Bandes. Zweytes Stück 1800.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 71 dieses Bandes.)

10. Des Weinstocks.

Nachdem ich nun von demjenigen Nachricht gegeben, was mir von Anlegung und Besorgung der Weinberge und der Weine die in ihnen wachsen, bekannt ist, und ich in Erfahrung habe bringen können, so muß ich auch noch eines Uebels gedenken, welches außer den ordentlichen Uebeln vom Hagel, Sturm und Kälte, dem Weinbau in Chianti und den umliegenden Gegenden höchst nachtheilig ist: denn auf dem platten

Lande ist selbiges nicht zu finden. Dieser aber ist eine sehr kleine Art, einer schwärzlichen oder recht dunkelgrüuen Raupe, welche im Monat May die jungen Rebschossen, wenn die Trauben noch im Embrio stecken, anfällt, und zu Grunde richtet. Doch haben sie gegen selbige ein gewisses Mittel, welches darinn bestehet, daß sie um den Fuß jeder Rebe einen kleinen Ring von Vogelleim, acht Zoll über der Erde machen, welches seine Kraft darinnen äußert, daß keins der schädlichen Insekten darüber hinkriechen kann. Ich halte dafür, daß selbige aus der Erde kommen, nicht aber, wie von einigen geglaubt wird, durch die Luft herbey geführt werden, wiewohl sie insgemein auf einen trocknen Ostwind sich einfinden. Da sie auch fast jährlich in diese Gegend kommen, so ist es eine gewöhnliche Arbeit der Winzer, sich auf gedachte Weise gegen selbige zu verwahren.

Dies war die Art und Weise, wie in Italien, nach der Beschreibung des Hrn. Millers in seinem Gärtnerlexikon, der Wein gebaut und gemacht wird, nun folgt nach eben demselben, wie dieses in Frankreich geschiehet, und zwar zuerst in Champagne.

Die in Champagne gewöhnliche Manier Weine zu machen, und selbigen auch in andern Provinzen zu bauen und zur Vollkommenheit zu bringen.

Der Wein ist ein so köstlicher Saft, und wenn er mit Mäßigkeit gebraucht wird, ein so kräftiges und zur Erhaltung der Gesundheit dienliches Nahrungsmittel, daß es allerdings zu verwundern ist, warum man selbigen in den meisten

Provin-

Provinzen von Frankreich, in welchen allen er unvergleichlich seyn würde, mit solcher Nachlässigkeit bauet.

Den Champagnern kann man diesen Vorwurf nicht machen, und sie haben sich allezeit vor andern Provinzen des Königreichs bestrebt, die köstlichsten Weine zu machen, es mag nun gleich ihr zärtlicher Geschmack, oder das Verlangen, mit ihren Weinen viel zu gewinnen, oder daß sie selbige mit weniger Mühe besser machen können, daran Ursache seyn.

Es ist zwar wahr, daß sie nur erst sich seit 60 Jahren bemühet haben, blanke Weine zu machen, die fast ganz weiß sind; allein es wurden bereits vorher ihre rothen Weine mit viel größerer Sorgfalt und Fleiß, als andere Weine im Königreiche gemacht. — Ich will mich jetzt nicht in den alten und neuen Streit einlassen, ob den Champagner- oder Burgunderweinen der Vorzug gehöret, sondern mich damit begnügen, wenn ich von allen denjenigen eine Nachricht gebe, was die Champagner erfunden, ihre Weine zart und angenehm zu machen. Die Anmerkungen aber, so man hierüber machen kann, werden leichtlich beweisen, daß sich ein gleiches auch in andern Provinzen nachthun lasse, und ihre Weine eben so zart und köstlich zu machen seyn.

Da von dieser Probe ein glücklicher Fortgang zu hoffen ist, so könnte man die Weine dieser Provinzen nach und nach zu einer solchen Vollkommenheit bringen, daß sie ganz angenehm würden, da sie bis hieher nur deswegen so schlecht gewesen, weil man sich niemals bemühet hat, sie besser zu machen.

Um einen recht köstlichen Wein zu erhalten, müssen die Reben recht in der Sonne, und sonderlich gegen Süden

stehen. Auch ist es besser, wenn sie an einem abhängigen Orte, oder auf kleinen Hügeln, als im platten Lande wachsen. Die Reben müssen wohl ausgelesen werden, und solche seyn, die nur kleine schwarze Trauben tragen. Der Boden muß gutes Erdreich haben, etwas steinigt, nicht aber von Natur naß seyn. Die Erdkörner des Bodens von Champagne sind sehr zart, und haben eine besondere Eigenschaft, dergleichen man in andern Provinzen nicht findet.

Da dergleichen Boden leicht ist, so muß er von Zeit zu Zeit gedünget und mit neuer Erde beschüttet werden. Mit der Düngung darf man nur sparsam verfahren; geschiehet damit zuviel, so wird der Wein weich und ungeschmack, und gern dick. Sie muß aus Kühmist bestehen, weil er nicht so hitzig als der Roßmist ist. Bey einem derben Boden kann er mit Roßmist und Schafmist vermenget werden, doch muß der Roßmist so verfaulet seyn, daß er sich zu Pulver reiben läßt, und von selbigem nur halb so viel als vom Kuhmist genommen werden, sonst versengt er die Reben. Man soll ihn in einer Grube liegen lassen, in dieser eine Lage von Mist, und eine von frischer Erde machen, und so einen ganzen Winter hindurch faulen lassen; hernach nimmt man gegen den Februar hin, einen halben Korb voll davon, für jede Rebe, sonderlich für jede neue Pflanze, um ihnen zu helfen, daß sie treiben. Es ist schon genug, wenn man einen Weinberg alle acht bis zehn Jahre einmal, oder alle Jahre ein Achtel oder Zehntel dünget.

Wenn die Düngung herbey gebracht werden, muß man rings um die Reben aufgraben, um den Fuß der Rebe eine kleine Grube machen, und die Düngung zu gehöriger Zeit untergraben.

Viele

Viele lassen selbige etliche Wochen liegen, ehe sie solche untergraben, allein dieses ist eben nicht die beste Manier; denn die Luft, die Kälte oder die Sonne, kann das zarteste daran verzehren; wenn es aber weder zu kalt noch zu warm ist, kann man sie, sonderlich aber den Schafmist, acht oder zehen Tage offen liegen lassen, damit ihr Geruch verdampfe.

Sie schneiden ihre Reben ordentlich dreymal, wobey sie ihre gewisse Zeit beobachten; doch ist sonderlich etwas zu bemerken, worauf man in Champagne fast gar nicht acht hat. Es bestehet solches darin, daß sie ihre Reben im Monat Februar, ja gar im Januar beschneiden; sie sollten aber vielmehr dieselben nicht eher, als nach dem vierzehenden Februar zu beschneiden anfangen. Beschneidet man sie vorher, so treiben sie eher, und sind manchen Unfällen ausgesetzt, leiden auch zuweilen vom Reif Schaden, wann er bald nach dem Schnitt fällt. Läßt man sie aber bis nach dem vierzehenden Februar unbeschnitten, so hat man nicht mehr zu befürchten, daß ihnen der Frost schaden sollte.

Der Geiz verleitet oftmals die Winzer, daß sie mehr Wein zu bauen suchen, als sie warten können, und deswegen beschneiden sie ihre Reben im Januar. Hierdurch aber wird ihnen, wie dem größten Theil der Pflanzen, ein solcher Schade zugezogen, daß sie solchen etliche Jahre lang empfinden.

In Champagne ziehen sie zweyerley Weinstöcke, und diese nennen sie hohe und niedrige Weinstöcke. Die hohen Weinstöcke sind diejenigen, welche sie an den unreinen Orten, vier bis fünf Schuhe hoch, wachsen lassen. Die niedrigen Weinstöcke lassen sie nicht über drey Schuhe hoch wachsen.

Diese

Diese vergraben oder versenken sie, welches man im Lande ravaler nennt, alle Jahre, so daß sie nur vom Ende derselben etwas weniges hervor stehen lassen, und solches wird jährlich wiederholet.

Die hohen Weinstöcke tragen häufig, so daß ein Morgen (Arpent) öfters sieben bis acht Faß Wein giebt. Die niedrigen Weinstöcke tragen nur wenig, aber ihr Wein ist viel niedlicher. Ein Morgen giebt manchmal kaum zwey Faß Wein, öfters weniger, selten drey, und seltner vier.

Damit der Wein desto zarter werde, müssen alle Reben, die weiße Trauben tragen, und auch diejenigen, so große schwarze Trauben tragen, weggeschafft werden; doch ist deswegen nicht nöthig sie auszureißen, sondern sie werden gepfropfet.

Manchmal aber schlagen die Pfropfreiser nicht an, und wenn man dieses merket, müssen sie ausgerissen und neue an ihren Platz gesetzt werden, welche man in den in diesem Lande gemeinen Rebschulen auslieset. Insgemein werden tausend Pflanzen für eine Pistole gekauft.

Eine Privatperson, so viele Weinstöcke hat, kann sich selbst eine Rebschule anlegen.

Diejenigen Pflanzen, so Wurzeln haben, werden in die Mitte eines großen Lochs, bey einen Schuh tief in die Erde gesetzt, und dieses Loch machen sie mit einem Pfahl, mit einem geraden Grabeisen, oder einer Haue. Diese Reben aber tragen eher als diejenigen, so keine Wurzeln haben. Eine Pflanze, so Wurzeln hat, fängt im dritten Jahre an, etwas Wein zu tragen, im vierten oder fünften trägt sie mittelmäßig,

telmäßig, in den folgenden aber überflüßig, und dieses dauert hernach über sechszig Jahre.

Diese neuen Pflanzen müssen im zweyten Jahre gedüngt werden, nachgehends aber im sechsten, achten und zehenden, wie andere Weinstöcke.

Es will auch nöthig seyn, daß man jährlich einen Theil der alten Pflanzen ausreiße, indem sie den Platz einnehmen und wenig oder nichts tragen. Auf diese Weise aber kann ein Weinberg so zu sagen beständig erneuert und vollkommen gut erhalten werden.

Wenn im May, Junius und September Thau oder naſses Wetter einfällt, darf dem Winzer nicht erlaubt werden des Morgens in die Weingärten zu gehen, denn die Thaue sind in diesen Monaten sehr kalt, wenn sie die Sonne nicht in die Höhe zieht, und wenn sie die Blätter berühret, ehe der Thau vertrocknet ist, so werden selbige versenget.

Es ist auch sehr viel daran gelegen, daß man nicht in die Weinberge komme, wenn ein Reif oder kalter Regen gefallen, weil es den Reben unfehlbar höchst schädlich ist. Die Weinberge müssen dann und wann gekrautet werden, und sollten sich hier und da Käfer finden, welche den Pflanzen höchst schädliche Thiere sind, so muß man selbige abklauben, in Säcke füllen, und etwas abseits vom Weinberge verbrennen, ihre Asche aber vergraben.

Zu Ende des Junius, und auch schon im May, nachdem der Weinberg angewachsen, will nöthig seyn, das Ende jedes Rankens abzuschneiden, damit die Pflanze nicht höher wachse, alle Nahrung hingegen in die Trauben gehe. Wenn

sie

sie drittehalb oder drey Schuhe über der Erde ist, so ist sie hoch genug, das übrige schneidet man alles hinweg, und gleiches geschiehet auch mit den Spitzlein der jungen Schossen, die unten an der Seite der Stöcke hervorwachsen. Dieses muß zwey, drey bis viermal im Sommer geschehen, nachdem nämlich die Weinstöcke treiben, welches in gewissen Jahren mehr oder weniger geschiehet.

Im Frühjahre versehn sie jeden Stock mit einem Pfahle zu seiner Unterstützung. Diese soll man, wo möglich, aus Eichenholz, und wenn man die Kosten darauf verwenden will, aus dem Herz machen. Sie werden bey zwanzig Jahre dauern, und wenn man sie einmal zugespitzt, so bleiben sie allezeit so, denn wenn sie zu faulen anfangen, so faulen sie durchaus, und bleiben immer spitzig. Andere dauern kaum vier bis fünf Jahre. Die Herren müssen auf das Gesinde wohl Acht haben, wenn es selbige jährlich zuspitzt, daß sie solche nicht zu weit abschneiden, und zu kurz machen, noch auch viele die noch tauglich wären, zerbrechen, weil sie vielmals, wenn selbige das faule wegschneiden, zwey oder drey Zoll vom gesunden oder guten Holze mit wegnehmen, da sie dann nicht so lange dauern. Diese Pfähle nennen sie Fußpfähle (Foot Props).

Wenn ein Weinberg das Jahr hindurch gewöhnlichermaßen beschickt und besorgt worden, und die Zeit zum Lesen herbey gekommen, und man ein neues Faß ausgesucht und zurechte gemacht, auch die Presse gewaschen, gereiniget und eingeschmieret worden, so muß man mit aller Vorsicht darauf Acht haben, wenn die Trauben recht zeitig seyn, denn sind sie zu reif, so wird der Wein nicht stark genug, sind sie zu grün, so wird er zu hart und schwer, und muß länger liegen

bis

bis er zum Trinken taugt. In Languedoc und in der Provence haben die Beeren zu große Kerne; sie haben zu viel weißen, auch lassen sie selbige zu reif werden, davon bekommen aber die Weine zu viel Brühe, auch lassen sie ihre Stöcke zu alt werden, und verneuern sie nicht oft genug. Insgemein sind sie in einen gar zu guten oder zu nassen Boden gepflanzt, und stehen nicht genug in der Sonne.

Wenn man durch das erste Pressen einen köstlichen Wein machen will, soll man nach vorhergegangener Untersuchung, ob die Trauben recht reif sind, selbige nur an solchen Tagen lesen, da es viel thauet, und in heißen Jahren, nach einem kleinen Regen, wenn man anders das Glück haben kann, es so zu treffen. Da die Trauben nicht vor Ende des Septembers, und manchmal erst im October reif werden, so thauet es insgemein zur Lesezeit. Von diesem Thaue werden die Beeren außen mehligt, welches sie Azur oder das Blaue nennen, von innen aber werden sie abgekühlet, welches dann macht, daß sie sich nicht so leicht erhitzen, und der Wein nicht gefärbt wird.

Es ist ein großes Glück, wenn in trocknen Jahren ein neblichter Tag einfällt, welches dann und wann zu geschehen pflegt. Der Wein wird dann nicht nur weißer und niedlicher, sondern er giebt auch reichlicher aus, weil man fast um das Viertel mehr erhält. Einer der nur zwölf Faß Wein macht, wenn er die Lese vornimmt, wenn die Sonne scheint, und kein Thau fällt, wird an einem neblichten Morgen sechzehen und siebzehen machen, und vierzehn und funfzehen, wenn es keinen Nebel giebt, aber ein guter Thau fällt, solches kommt aber daher, daß der Thau und fürnehmlich der Nebel, die Beeren zarter macht, so, daß sie gleichsam ganz zu Wein werden.

Der

Der Wein, der aus solchen Beeren gemacht wird, die zu der Zeit, da sie abgeschnitten, nicht erwärmet worden, wird allezeit viel blässer bleiben; wenn hingegen die Sonne die Substanz der Beere durchwärmet, wird er durch die Bewegung der Theile röther, und wegen der Ausdünstung giebt es weniger, oder auch, weil die Haut von der Sonne dicker oder härter worden, da sie dann den Saft nicht so leicht von sich geben. Dieses verdient, wie die Erfahrung lehret, um so viel mehr erwogen zu werden, je gewisser es ist.

In Champagne glauben sie, der Wein, den sie Flußwein nennen, sey ordentlich blässer, als der von den Bergen, zeigen aber keinen Grund davon an. Ich bin der Meynung, die Weinberge, so an einem Flusse liegen, genießen die ganze Nacht durch einer frischen Luft, die aus dem Flusse kommt, da hingegen die Reben auf den Bergen, die Nacht hindurch, diejenige Wärme einziehen, so von den Ausdünstungen der Erde kommt, und solche macht die Farbe stärker oder schwächer, daher können sie in heißen Jahren, weder für die Farbe der Fluß- noch der Bergweine Gewähr leisten, und in kalten Jahren sind weder diese noch jene gefärbt. Eben dieses ist auch Ursache, daß die Flußweine linder sind, eher reifen, und zum Trinken tauglich sind, als die andern, welche härter und zäher sind, auch später trinkbar werden.

Sie sammlen nicht alle Trauben ohne Unterschied, auch nicht zu jeder Tagsstunde, sondern sie wählen die reifsten und blausten. Diejenigen sind die besten, und geben den herrlichsten Wein, deren Beeren nicht zu nahe an einander wachsen, sondern etwas von einander abstehen, da sie denn vollkommen reif werden. Denn diejenigen, die zu dicke an einander wachsen, sind niemals durchaus reif. Sie schneiden sie mit einem

kleinen

kleinen krummen Messer ab, und zwar so nett und so kurz, als nur immer möglich; hernach legen sie selbige vorsichtig in die Körbe, daß keine einzige Beere zerdrückt werde.

Mit dreißig Lesern kann man in einem Weinberge von dreyßig Morgen in drey oder vier Stunden so weit fertig werden, daß man von dem ersten Pressen zehen bis zwölf Faß bekommt.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Aepfel-Sorten.

No. LXVIII. Der Herbstveilchen-Apfel. (Taf. 4.)

Fr. La pomme violette d'Automne.

Frucht.

Dieser Apfel ist von mittlerer Größe, und seine größte Breite fällt in die Mitte seiner Länge oder Höhe. Von dieser nimmt er etwas nach der Blume zu ab, und behält eine kleine Ebne, auf der sich die Blume tief einsenket, und fast ganz zu ihrer Vertiefung einnimmt. Sie hat einen stehenden Stern, innerhalb ist sie geräumlich und tief, und behält die dürren Staubfäden, und bisweilen auch die Stempel noch lange. Um sich her legt sie einige zarte Falten, die dem Apfel ein freundliches Ansehen geben. Nach dem Stiele zu nimmt die Breite eben so ab, nur endiget sie sich kürzer, und macht den

Apfel

hier etwas platter als an der Blume. Der Stiel steht in einer geräumlichen Vertiefung, ist kurz und holzig, und geht nur wenig über diese Vertiefung hinaus. Der Apfel hat in der Höhe zwey und einen halben Zoll, und in der Breite drey Zoll und drey Linien, und gehört zu No. 5. in der III. Classe der Aepfelformtafel zu den plattrunden Aepfeln. Die Grundfarbe des Apfels ist weißgelb, aber er ist doch stark geröthet, und wo er aus einer Farbe in die andere übergeht, spielt er ins Violette, welches der Duft, der auf ihm liegt, noch mehr bewirkt. Er hat viele aus dem Rothen hervorstechende weißgelbe Punkte. Das Kernhaus ist unten plattbreit, dehnt sich stark auf beiden Seiten aus, und läuft unter der Blume in eine stumpfe Spitze zu. Die Kernkammern sind geräumlich und groß, die Kerne länglich, vollkommen, bisweilen dreyeckigt, wenn nämlich deren viele in einer Kammer sich beysammen befinden, welches oft der Fall ist. Das Fleisch ist weiß, zart, und spielt stark ins Rothe, hat hinreichenden aber nicht überflüßigen Saft, und ist von einem angenehmen süß-säuerlichen Weingeschmacke, und reizt sehr zu immer mehrerem Genuß, wenn man einmal davon zu essen angefangen hat. Er ist ein sehr guter Tafelapfel den ganzen Herbst hindurch, und wenn der Sommerveilchen-Apfel abgeht, so tritt dieser gleichsam an dessen Stelle; denn er wird mit Anfang des Octobers reif und dauert bis im December. Der Baum trägt auch alle Jahre zwar nicht überflüßig, doch daß man zufrieden seyn kann.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in breiten Winkeln in die Höhe und setzen gern quirrlicht an. Die Zweige wachsen sehr lang und auseinander

LXVIII. Der Herbst-Veilchenapfel.

der gespreizt. Das Tragholz wechselt ziemlich ordentlich und steht in proportionierlicher Entfernung von einander ab. Die Sommerschossen sind lang und mittelmäßig stark, dunkelbraun und grau gefilzt, auch an den äußersten Spitzen mit grauer Wolle überzogen. Die Krone bildet eine hohe Kugel, aber da die Aeste sehr aus einander gehen, und nicht stark belaubt sind, so ist sie sehr durchsichtig und lichte.

Blatt.

Das Blatt ist länglicht und hat eine größere Breite in der Mitte seiner Länge; von da nimmt es nach beiden Enden gemachsam ab, rundet sich am Stiele zu, und am Ausgange setzt es eine breite lange Spitze auf. Die Rippchen sind sehr weitläuftig und größtentheils eins um das andere gereihet. Der Rand hat große rundliche und einförmige Zäckchen, deren Richtung nach dem Stiele zu geht. Das Blatt ist an Farbe fahlgrün.

Vergleichungen.

Manger und Duhamel haben beide einen Veilchenapfel, und vermuthlich jener aus diesem aber ohne Bestimmung noch einen Zusatz, in welche Zeit er gehört. Nach Manger fällt der von ihm Seite 78 unter No. CLIX angeführte, gerade in die Monate zum Essen tauglich, die von Unsern angegeben worden sind, nämlich vom October bis zum December, und da beide noch viele andere Charaktere mit einander gemein haben, so will ich die Beschreibung des Duhamels Seite 19, Theil III, davon zur Vergleichung hieher setzen.

„Der Baum, sagt Duhamel, ist stark und hat viele Aehnlichkeit mit dem Sommerkalwill. Die Triebe sind ziemlich

ziemlich dick, an jedem Knoten etwas eingebogen, mit kleinen weißen Punkten getüpfelt, auf der Seite im Schatten grün, auf der Seite gegen die Sonne und an der Spitze röthlich, mit sehr dichter Wolle bedeckt. Die Köpfe sind breit und platt, die Füße sind groß: die Blätter sind sehr groß, elliptisch, vier Zoll fünf Linien lang, drey Zoll zwey Linien breit, nicht tief gezahnt, und an der Zahnung wieder gezahnt. Die Zahnung ist nicht sonderlich spitzig. Die Blätterstiele sind dick und einen Zoll lang. Die Blume hat ein und zwanzig Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind zehen Linien lang, acht Linien breit, sehr stark löffelförmig ausgehöhlt, am Rande gerunzelt, schwachroth gefleckt, inwendig etwas weniges gefärbt, und gegen die kalten Winde sehr empfindlich.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, sehr lang, im Durchmesser gegen den Stiel zu, wo sie am dicksten zween Zoll, und ungefähr drey Zoll hoch. Das Auge ist ziemlich breit, und stehet am Boden von einer mit Falten umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist lang, dünn und gehet ziemlich weit in die Frucht hinein. Die Haut ist glatt, glänzend, auf der Seite gegen die Sonne roth, und auf der andern gelb mit rothen Streifen. Das Fleisch ist fein und delikat, von der nämlichen Consistenz, als der Kalwille; um die Kerne herum grünlich, im übrigen sehr schwach rosenroth. Der Saft hat etwas vom Kalwille, ist gezuckert, süß, und hat etwas vom Violen-Geruch (parfumée de violette). Die Kernfächer sind lang, und die Kerne gemeiniglich taub. Der Apfel ist einer von den besten.

Dies ist die Beschreibung des Apfels vom Dühamel, aus welchem die meisten andern Pomologen die Ihrigen genommen

men haben, wenn sie diesen Apfel beschrieben; er hat aber keine Abbildung davon gegeben, vielleicht ihn auch nicht selbst besessen.

III.

Birn-Sorten.

No. LXXVIII. Die Sommerhonig-Birn (Taf. 5. A.).

Frucht.

Diese Birn trifft man immer an einem Baume in doppelter Gestalt an, bald kurz und gekrümmt, bald mehr länglicht und gerade. Ihre größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu. An derselben rundet sie sich kurz zu, und diese hat nur eine kleine Vertiefung. Der Stern bedeckt mehrentheils stehend die Oeffnung der Blume, sie ist aber nicht tief, sondern flach; um sich her legt sie bisweilen einige kleine zarte Falten. Nach dem Stiele zu nimmt sie gerade aus gemachsam ab, und endiget in einer stumpfen Spitze, an welche der Stiel wie angedrehet zu seyn scheint. Derselbe ist mittelmäßig stark, und hat beynahe die Hälfte der Länge der Birn. Diese ist einen Zoll und neun Linien lang und einen Zoll und sechs Linien breit; in ihrer mehr kurzen und rundlichen Gestalt mißt sie in der Breite einige Linien mehr, und in der Länge einige Linien weniger. Sie kann in die III Classe der Birnformentafel, und zwar

zu

zu No. 7. zu den rundbauchigt spitzigen Birnen gerechnet werden. Die Grundfarbe ist in ihrer Reife schwefelgelb, und auf der Sommerseite lebhaft roth, worunter das Gelbe oft in kleinen Pünktchen hervorschimmert. Das Kernhaus ist oben nur sehr wenig stumpfspitzig angelaufen, unten nach dem Stiele zu spitziger. Die Kernkammern sind enge und verschlossen. Die Kerne länglich und stumpfspitzig. Das Fleisch ist grünlich weiß, etwas brüchig, der Saft ist zwar nicht überflüßig aber von einem süßen und etwas muskatellerhaften Geschmack. Sie wird in der zweyten Hälfte des Augusts reif, hält sich aber vom Baum weg nur vierzehen Tage, und ist eine gute Birn zum frischen Genuße, und wenn sie teig worden ist, es können auch, wenn sie gedörrt wird, gute Hozeln aus ihr gemacht werden.

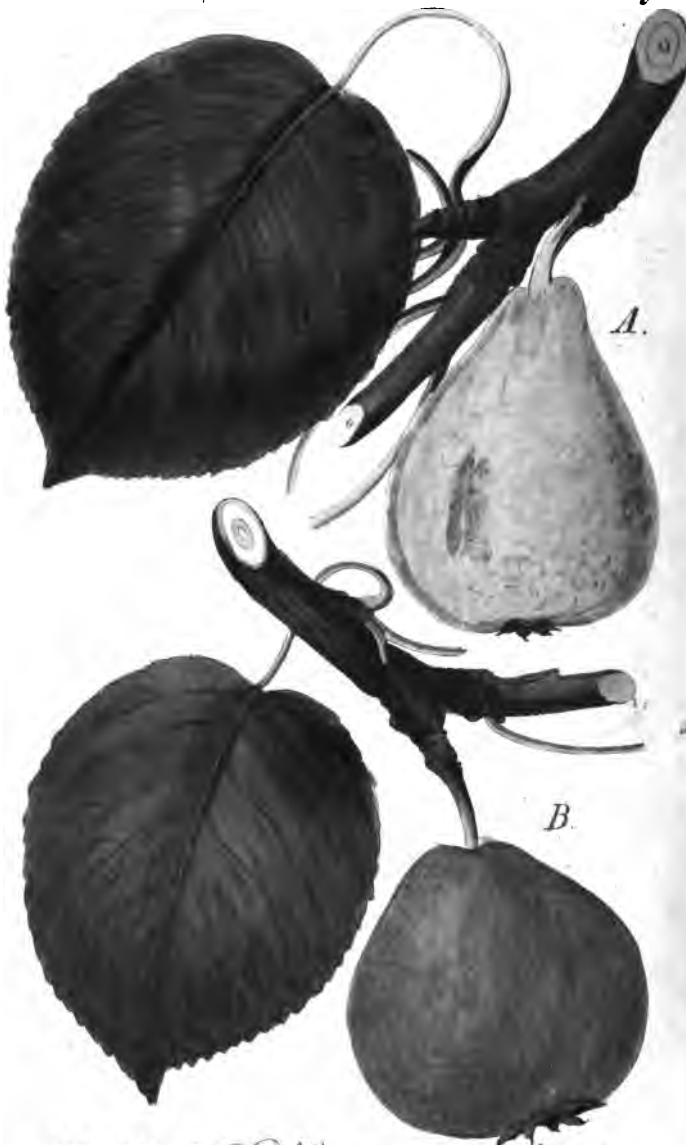
Baum.

Der Stamm wird ziemlich stark, und hat auch starke in scharfen Winkeln in die Höhe gehende Haupt- und Nebenäste. Die Zweige setzen sich mehrentheils quirrlicht an, sind kurz und steif. Das Tragholz wechselt ziemlich ordentlich, steht enge hinter einander, und wird lang und buschigt. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, Kaffeebraun und zart-grau getüpfelt. Die Krone bildet eine stumpfe Pyramide, ist stark mit Zweigen besetzt, die durch und in einander hinwachsen, und da dieselbe stark belaubt ist, so giebt sie vielen Schatten und ist dichte.

Blatt.

Das Blatt hat eine länglich-runde Gestalt, und seine größte Breite fällt ziemlich in die Mitte, von da es sich gegen den Stiel kurz zurundet, gegen den Ausgang aber

gemachsam



LXXVIII. A. Die Sommer Honigbirn
LXXIX. B. Die Nußbirn

abstammt, und dann eine kurze Spitze aufsetzt. Die Rippchen sind enge und unordentlich gereihet, laufen aber krumm und ungleich nach dem Rande zu, auf diesem stehen stumpfe und unordentliche Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün, und es zeichnet sich sehr durch seinen langen Stiel aus.

Vergleichungen.

Die Art Birnen welche man Honigbirnen zu nennen pflegt, scheint bey den Pomologen noch nicht genug aus einander gesetzt zu seyn. Man hat eine Sommer-, Herbst- und Winter-Honigbirn. Manger führt einige derselben an, er beschreibt sie aber sehr unvollständig, und die von welcher ich glaube daß sie die Unsere seyn möchte, und welche er die kleine Honigbirn nennt, am allerunvollständigsten. Sie ist T. 80. unter LXXXIII. angeführt, von welcher er weder Baum, Laub noch Blüthe beschrieben, sondern nur ihre 1½ und 1¾ Zoll Größe angegeben hat, und hinzusetzt, daß sie reichlich, schmelzend, sehr süße und angenehm sey, und in der Mitte des Augusts reif werde.

Link führt auch eine Honigbirn S. 29. an, und hat sie auf der 10ten Tafel abgebildet. Er gedenket aber auch einer großen und kleinen, und sagt überhaupt von ihnen unter Nr. 12. folgendes: „die Honigbirn zeitiget zu Anfang des Septembers und dauert zwei bis drey Wochen, hat den Namen von ihrem süßen Saft und Geschmack bekommen, und ist vor alten Zeiten eine der besten Birnen hier zu Lande gewesen, ehe andere Arten bekannt wurden. Es giebt deren zweierley Gattungen, eine große und auch eine kleinere; die letzte aber ist die beste, ob sie schon nicht so reichlich trägt als die erste. Beyde aber verdienen wegen ihrer frühen Zeitigung, und

weil ſie nicht allein friſch wohl zu eſſen, ſondern auch vortreflich gut zu dörren ſind, ihren Platz im Garten. Alle haben nicht die rothe Farbe, ſondern ſind durchaus grün. Wiegt vier und ein halb Loth. Anno 1748 hat eine ſieben Loth gewogen, und iſt noch einmahl ſo groß geweſen.

Die auf der Kupfertafel vorgeſtellte iſt ohne Zweifel Zincks große Honigbirn.

Hier nennt man die hier vorgeſtellte Honigbirn auch noch die Knöttrige Muſkatellerbirn wegen ihres Geſchmacks und ungleichen Wuchſes.

No. LXXIX. Die Nußbirn. (Taf. 5. B.)

Frucht.

Dieſe Birne wird mehr wegen ihrer ſonderbaren Geſtalt und Farbe, indem ſie der Wallnuß, wenn ſie noch in ihrer grünen Schale ſteckt, beſonders der kleinen Steinnuß, ſowohl an Farbe als an Geſtalt, ſehr ähnlich ſieht, alſo genennet; gewiß aber nicht wegen ihres Geſchmacks, denn der iſt ſehr mittelmäßig, und ſie iſt auch bloß nur wegen der Seltenheit beybehalten. Sie gehört in Anſehung ihrer Größe unter die kleinen Birnen, und ihre größte Breite befindet ſich in der obern Hälfte ihrer Länge, von der ſie ſich nach der Blume kurz und platt zurundet. Die Blume hat faſt gar keine Vertiefung, iſt offen und flach, und der Stern ſehr zurück liegend. Gegen den Stiel nimmt ſie nach und nach ab, und endiget ſich kurz und ſtumpfſpitzig. Der Stiel der dick und holzig iſt, hat in ſeiner Länge ohngefähr einen Zoll, und ſcheint etwas

hinein

hinein gesteckt zu seyn. Sie mißt in der Länge einen Zoll und sechs Linien, und in der Breite einen Zoll und acht Linien, und gehört zu No. 1. in der ersten Klasse der Birnformentafel zu den runden Birnen. Die Schale ist etwas dick, die Farbe ganz grün ohne den geringsten Schein oder Anstrich einer andern, oder eines Unterschieds an der Sommer- und Winterseite. Das Fleisch ist brüchig, und der Saft hat einen guten weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist oben und unten etwas zugespitzt, und zieht sich ziemlich weit auf beyde Seiten. Die Kernkammern sind enge und verschlossen; die Kerne klein, rund und dick, und nur etwas weniges unten zugespitzt und schwarz. Sie reift zu Ende des Augusts, und dauert vom Baume weg nur kurze Zeit, worauf sie von innen heraus teig wird. Sie dient mehr zur Wirthschaft, besonders zu Hozeln oder zum Dörren, als zum frischen Genuß. Der Baum trägt reichlich.

Baum.

Der Stamm des Baums ist mittelmäßig stark, die Hauptäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, die Zweige sind lang und schwebend. Das Tragholz wächst unordentlich, steht bald nahe zusammen bald weit auseinander, und ist bald kurz bald lang und zweigigt. Die Sommerschossen sind lang und dünne. Die Krone bildet eine hohe Pyramide, die Aeste stehen aber einzeln und zertheilt, und die vielen kleinen Blätter flittern sehr kraus im Baume.

Blatt.

Das Blatt ist klein und mehr rund als lang. Es hat seine größte Breite in der Mitte, die es mehrere Linien auf- und abwärts behält; dann rundet es sich unten am Stiel kurz, gegen den Ausgang aber gemachsam zu, und hat eine starke

aufgesetzte kurze Spitze. Die Rippchen sind ganz ordentlich gereihet und stehen enge, sind aber nicht stark. Auf dem Rande sieht man wenige Zäckchen, welche man mehr Ungleichheiten nennen könnte. Die Stiele sind lang und dünne, und daher die Blätter sehr beweglich. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Vergleichungen hierüber habe ich nicht anstellen können, denn ich habe diese Birnen weder ihrem Nahmen noch der Beschreibung und Abbildung nach, bey keinem Pomologen finden können. Das weiß ich aber daß sie in mehrern Gegenden vorhanden ist. So wurde sie mir im vorigen Sommer 1799 von den Herrn Pfarrer Neidhardt zu Adelmannsfelden bey Elwangen in Schwaben mit mehrern andern unter dem Namen Jacobsbirne zugesendet. Alles traf in beyden überein; Farbe, Gestalt, Fleisch, Geschmack und nun besonders auch die Reifzeit. Aber der Nahme Jacobsbirne kommt ihr zum wenigsten nicht nach Manger zu, denn dieser führt die Jacobsbirn unter dem gleichbedeutenden Nahmen der kleinen Bankette an, von der unsere Nußbirn himmelweit unterschieden ist.

XXVIII. Die Allerheiligen Kirsche.

IV.

Kirschen-Sorten.

No. XXVIII. Die Allerheiligen-Kirsche. (Taf. 6.)

Fr. Cerise tardive ou de la Toussaint.

Frucht.

Es ist dieses eine mittelmäßig große, etwas platt gedrückte Bauerkirsche. Ihre Höhe hat sieben Linien, ihre Breite acht und die Dicke ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite, läuft eine zarte Linie oder sehr seichte Furche vom Stiel herabwärts bis zum entgegengesetzten Ende, und endiget sich am Blütenpünktchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünne, lang, und enthält die Höhe der Kirsche wohl dreimal. Die Farbe der Kirsche ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist braunroth. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß wenn man sie gegen das Licht hält, sie beinahe durchsichtig zu seyn scheint. Die stärksten Fibern laufen wie ein Kranz um den Stein herum. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lang als breit oder dick. Er ist fünf Linien hoch, viere breit und drey dick. Die breite Kante hat zwey sehr undeutliche Furchen, und die schmale besteht nur in einer aufgeworfenen starken Linie. Die Kirsche hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß wenn er im Junius zu blühen angefangen hat, er im August, September und

October

October immer reife Kirschen liefert. Man findet daher immer eine lange Zeit Blüten grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind oder doppelt auf einem Stiele stehen, und wenn auch ihr Genuß dem Gaumen nicht so angenehm seyn sollte als der Genuß mancher andern ist, so belustiget doch der Baum, an dem man immer das eine oder das andere findet. Ich weiß Jahre, an welchen man nur an diesem einzigen Kirschenbaum Früchte gefunden, und einen Teller davon hat auf die Tafel liefern können, wenn sonst auf dieser die Kirsche eine unbekannte Frucht gewesen war, und diese Ehre zu liefern hat der Baum immer noch im Herbst, wenn alle andern Kirschen vorüber sind. Freylich muß man mehrere Bäume dieser Sorte haben, wenn man etwas zusammen bringen will, denn er trägt einzeln und sie lassen sich zusammen suchen.

Baum.

Der Stamm ist zu einer größern Stärke geneigt als der gemeine Sauerkirschenbaum. Haupt- und Nebenäste setzen sich gerne quirrlicht an. Die Zweige sind schwach und hernhängend. Das Tragholz wechselt sehr unordentlich, steht bald nahe in mehrern Büscheln zusammen, bald läßt es weite Blößen. Die Sommerschossen sind sehr dünne und kurz und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrigt gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel.

Blatt.

Die Blätter sind sehr klein und niedlich und haben ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge, von da sie so wohl gegen den Stiel als gegen den Ausgang gemachsam und auf

gleiche

gleicher Weiſe abnehmen, und ſich faſt auf einerlei Weiſe ſpitzig endigen. Die Rippchen ſind ziemlich ordentlich gereihet, und laufen auch ganz parallel dem Rande zu. Auf dieſem ſtehen tief ausgeſchnittene ſpitzige und zarte Zäckchen, von gröſtentheils ungleicher Größe, die ihre Richtung ſcharf nach dem Ausgange zu, nehmen. Der Stiel des Blattes iſt gelb, dünne und kurz, und das Blatt ſelbſt iſt dunkelgrün.

Vergleichungen.

Dieſe Kirſche iſt faſt allen Pomologen bekannt, und man findet ſie auch bey allen denen, die Abbildungen von den Baumfrüchten geliefert haben, abgebildet. Vorzüglich haben ſie auch die Pomona Franconica Pomon. Auſtriaca, und Duhamel. Ich will zur Vergleichung nur herſetzen, was letzterer darüber ſagt. Duhamel (Siehe Theil I. Seite 133. N. IX. Taf. VII.) nennt dieſen Kirſchbaum Cerifier de la Touſſaint, de la St. Martin, tardif, Allerheiligen oder Sanct-Martins Kirſchbaum, Spatkirſchbaum, und ſagt Folgendes hierüber:

„Das äußerliche Anſehen, die Größe, die zahlreichen und herabhangenden Zweige, machen dieſen Baum dem vorhergehenden (Cerifier à bouquet) ähnlicher als ſonſt irgend einem. Er hat ſehr ſonderbare Unterſcheidungszeichen. Er hat nur Holz und Fruchtknöpfe; die Holzknöpfe machen ſchwache dünne und mittelmäßige Triebe. An dieſen ſtehen Blätter, eins ums andere. Die Blätter ſind zween bis drey Zoll lang, 12 bis 16 Linien breit, endigen ſich ſehr ſpitzig, ſind gezahnt, und an der Auszahnung wieder gezahnt, inwendig ziemlich dunkelgrün, auswendig hellgrün und ſtehen ganz gerade an 12

bis

bis 15 Linien langen Stielen. Die Fruchtknoten treiben statt der Blumen im Frühjahr kleine Zweige, von denen die drey oder vier ersten Blätter unter ihren Achseln Fruchtknoten haben, die im künftigen Frühjahr andere diesen ähnliche Zweige auszutreiben bestimmt sind. Nach diesen drey oder vier ersten Blättern, wächst der Zweig in die Länge fort. So wie sich ein neues Blatt entwickelt, kommen aus desselben Achsel eine, bisweilen zwey Blumen, deren Stiel bis zum Aufblühen der Blumen, sich beträchtlich verlängert.

Die Blume hat 11 Linien im Durchmesser, und öffnet sich etwas mehr als die vom wilden Kirschbaume, aber viel weniger als die von andern Kirschbäumen mit runder Frucht. Das Blumenblatt ist 5 Linien lang, etwas weniges breiter, platt, runzelt sich am Rande wenig oder gar nicht, und ist nicht löffelförmig ausgehöhlt. Die Staubfäden sind weiß, und ihre Köblein gelb und sehr dünne. Die fünf Ausschnitte am Kelche sind groß, einige 6 Linien lang, 3 Linien breit, und gleichen kleinen Blättern, die am Rande fein und regelmäßig gezahnt sind. Sie legen sich auf dem Kelch zurück und werden lebhaft roth, wenn die Blumenblätter abgefallen sind. Da die ersten Blumen sich nicht eher als im Junius öffnen, so setzt die Frucht insgemein gut an. Sie ist rund, gegen den Stiel zu breit gedrückt, und auch etwas auf einer Seite der der Länge nach. Oefters zeigt sich auch eine sehr deutliche Rinne vom Kopfe bis an den Stiel. Der große Durchmesser ist 8 Linien, der kleine 7, und die Höhe 6½ Linie. Der Stiel ist ziemlich dick, 25 bis 30 Linien lang, und stehet in einer seichten Aushöhlung. Die Haut ist hart und mehr als dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, spielt aber etwas weniges ins röthliche. An den Kanten (arrêtes) vom Stiele ist es sehr roth.

Der

Der Saft ist sauer. Der Stein ist weiß, fast 5 Linien lang, fast eben so breit, und aufs höchste 3 Linien dick.

Der Fruchtzweig macht immerfort neue Triebe bis zu Ende des Sommers. Man sieht also zu gleicher Zeit Blumenknöpfe, offne Blumen, Früchte die erst ansetzen, andere die noch grün sind, andere die anfangen sich roth zu färben, und endlich zeitige. Wenn aber dieser Kirschenbaum an einem gegen Norden liegenden Geländer steht, so reifen seine letzten Früchte erst im November, zu welcher Jahrszeit man eine Compote von Kirschen mit Vergnügen sieht, ob wohl diese in der Lage gegen Norden gewachsene Kirschen auch selbst zu Compoten zu sauer sind.

Weil sehr viele Fruchtzweige an dem Baume wachsen, und derselbe daher buschigter wird als irgend ein anderer Kirschenbaum, so nehmen die von den andern Zweigen zu sehr bedeckten wenig an Wachsthum zu, und tragen keine Früchte, und hören mit Ende des Julius auf zu wachsen. Der ganze Theil des Astes, welcher Frucht getragen, vertrocknet und verdirbt den Winter über.

Die Blätter an den Fruchtzweigen sind sehr klein und nicht lang. Die größten sind 18 Linien lang und 13 breit. Sie sind tief gezahnt, und haben an der Auszahnung wieder Zähne. Der Blätterstiel ist 5 bis 7 Linien lang. Guter und wohlgehauter Boden vergrößert die Blätter und die Früchte dergestallt, daß ich bisweilen gezweifelt habe, ob es nicht verschiedene Varietäten von diesem Kirschbaum gebe, der mehr sonderbar als nützlich ist.

Außer den oben angeführten Namen der Allerheiligen Sanct Martinskirſche, Spätkirſche, heißt ſie auch die Octoberkirſche, weil man noch im October Kirſchen daran findet. Einige wollen ſie auch die grüne Kirſche nennen, weil ſich neben den Rothen auch immer noch grüne Kirſchen finden. Man könnte ſie aber wie eine gewiſſe Art Erdbeeren, auch die perennirenden Kirſchen nennen.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Ueber die Unrichtigkeit des sonst gewöhnlichen Pomologischen Kirschen-Charakters, bey anhaltender nasser Witterung; mit Hinsicht auf die Kirschen-Blüte und Erndte des Jahres 1797. Nebst einigen, zwey Jahr später hinzugefügten Anmerkungen.

Vom Herrn Major von Truchseß auf der Wettenburg in Franken.

Wie zufällig bisweilen gewisse angenommene Pomologische Charaktere seyn, und wie nothwendig diese erst näher geprüft werden müssen, ehe man solche als wirkliche Eigenheiten einzelner Individuen bestimmen und festsetzen kann; hiervon zeugen die Resultate meiner eignen Erfahrungen und Beobachtungen, die ich hier mittheile.

Der Winter vom Jahr 1796 bis 1797 war zwar nicht allzu streng; doch erhielte sich die Kälte, und rauhe Nord-Ost-Winde wehten bis in das letzte Drittheil des Märzes. Von dieser

dieser Zeit an wurde die Witterung warm und meist trocken. Die Blüten-Zeit der Kirschen begann unter ähnlicher und noch schönerer Witterung den 18ten April, und dauerte fort bis gegen Ende des Monats, wo es schon etwas regnerisch und kühl wurde; doch erfolgte weiter kein Frost mehr, und selbst die starken Reife blieben aus. Die Blüte war so wohl bey Süß- als Sauerkirschen sehr reich, und gewährte die schönste Aussicht zu einer gesegneten Erndte. Nur die zu Ende des Monats erst aufblühenden Knospen litten etwas durch die Nässe; demohngeachtet setzten sich auch hie und da Früchte an. Den ganzen May hindurch erhielt sich die kühle nasse Witterung, so wie auch im Junius, und dieß verzögerte nun den Anfang der Reifzeit bis zu Ende des Monats.

Verschiedene frühe Weichseln II. A. a. (fast ganz süße Sauerkirschen mit stehenden Zweigen, und Süßkirschen mit ähnlichen Blättern) als Nr. 11. Ducke Cherry, litera i frühe schwarze Spanische, Nr. 30. rothe Muskateller, Nr. 34. Volgerkirsche und mehrere dergleichen Sorten, wurden am Baume faul, ohne ihre gehörige Reife zu erhalten. Von den Blutkirschen I. A. a. (Süßkirschen mit färbendem Saft, weichem Fleisch) hatte vorzüglich diß Schicksal litera d. die frühe Maikirsche von Christ. Die frühen Molkenkirschen I. B. a. (Süßkirschen mit nicht färbendem Saft weichem Fleisch) wurden zwar am Baum nicht faul; doch hielten sie sich auch nicht lange, und verschiedene sanft merklich von einander abweichende Sorten, waren nicht wohl von einander zu unterscheiden. Die Wachskirschen, oder gelben Herzkirschen, I. C. behielten, außer dem bitterlichen Beygeschmack, der fehlte, ganz ihren Charakter; doch auch diese waren schnell vorübergehend. Die kleine Amber oder goldgelbe Herzkirsche, die

auch

auch mit in diese Classe gehört, aber später reift; habe ich zu beobachten versäumt. Die frühen Weichseln II. A. b. litten zwar durch die viele Nässe nicht so stark als die Belzweichseln, das heißt: sie faulten nicht so durchgehends an den Bäumen, doch fand man auch bey den meisten Früchten Wasserflecken, deren Geschmack mehrentheils herb war; und daß sich diese unter solchen Umständen, nicht lange an dem Baum erhalten konnten, läßt sich wohl denken.

Am meisten der ungünstigen Witterung trotzend, fand ich die Amarellen, II. B. b. auch etliche der frühesten dieser Sorten, welche ganz in der Regenzeit reiften, dauerten wohl gegen 3 Wochen an dem Baum ohne zu faulen. Der Geschmack war zwar nicht so gut wie bey günstiger Witterung, doch hat er am meisten das Eigenthümliche von allen Sauerkirschen erhalten. Dieß ohngefähr das Allgemeine von allen frühen Kirschensorten, die ganz in der anhaltenden Regenzeit reiften; und nun gehe ich über zum Verfolg der Witterung und der später reifenden Kirschen.

In den ersten Tagen des Julii hatten wir noch etwas Regen, aber auch schon mehr Wärme, die auf einen hohen Grad bey ohngefähr 10 bis 14 Tagen ganz trockener Witterung stieg, und etliche Tage ausgenommen, dann auch fortwährte. Durch die im Junio anhaltende Kühle und nasse Witterung, wurde die wahre Reifzeit der Kirschen zurückgehalten, und da nun die starke Wärme eintrat, so folgten die Mittel- und spätern Sorten in ihrer Reife außerordentlich schnell auf einander.

Von den Süßkirschen waren die Blutkirschen I. A. a. in dieser Periode meist vorüber, und die wenigen, die noch folgten,

ten, hatten nichts Wesentliches von ihrem Character verlohren. Die Knorpelkirschen I. A. b. behielten meistens ihren guten Geschmack; doch sprangen diese, die nach den nassen Regentagen zeitigten, stark auf. Auch war der Geschmack und die Form verschiedener Garten, wo ich sonst wirkliche Abweichungen gefunden habe, und auch diese, welche ich noch nicht genau kenne, die aber nach Pomologischen Beschreibungen, von einander abweichen sollen, so gleich, daß ich keine Beschreibung wagte*). Von den Molkenkirschen I. B. a. waren wenige mehr zurück, die etwas wäßriger als sonst waren. Von der Veränderung der Form bey einer Varietät besser unten.

Die Marmorkirschen I. B. b. verlohren etwas von der Festigkeit ihres Fleisches und sprangen auf; auch faulten viele von

*) Jede angehende Liebhaberey schreitet zu rasch vorwärts, und siehet oft mehr als wirklich zu sehen ist. So mag es auch mir ergangen seyn; denn in den folgenden Jahren, wo die Witterung weniger Einfluß hatte, konnte ich bey den wenigsten Kirschen dieser Classe, einen auffallenden Unterschied finden. Hieraus vermuthe ich dann, daß es den meisten Pomologen nicht besser gegangen sey. Sie fanden Unterschiede und Abweichungen, weil sie diese zu finden wünschten, die aber der genaue Prüfung ohne Vorliebe und Vorurtheil nicht aushalten. Überhaupt glaube ich, daß wenn wir nur mit kalter Ueberlegung, fern von aller Vorliebe Varietäten aufzuspüren, zu Werke gehen wollten, unser Pomologisches Systeme sich sehr vereinfachen, und manche Varietäten verschwinden würden, die nur ein enthusiastischer Liebhaberinn zu finden wünscht.

von Nr. 8., der bey mir und durch mich bey Freund Christ, fälschlich so genannten Cerise Caron.

Die Belzweichseln II. A. a. reiften alle in Zeit von zwey Tagen zugleich: als Nr. 19. Doctorkirsche, Nr. 29. Prager Muskateller *) Nr. 35. Cerise blanche (die Benennung ist ganz falsch), Nr. 38. Cerise Guigne, Nr. 45. schwarze Muskateller, (wahrscheinlich die vom Büttner beschriebene), Nr. 47. die große Ungerische Kirsche, Nr. 51. die gewöhnliche Muskateller, sämmtlich aus der Herrnhäuser Baumschule I. wozu ich die Benennung noch nicht gefunden habe. Diese

*) Zwey unsrer bewährtesten Kirschen-Pomologen, Henne und Büttner, beschreiben eine Prager Muskateller. Diese, von der hier die Rede ist, ist die von Büttner im T. O. G. beschriebene, der sie gleichfalls so wie ich, aus der Herrnhäuser Baumschule bezogen hat, und hier fand ich die Herrnhäuser treu, indem dessen Beschreibung genau auf meine Kirsche paßt. Auch Christ führt eben dieselbe Kirsche unter diesem Nahmen in seinem Handbuche an. Die Kirsche, welcher Henne den Nahmen Prager Muskateller beylegt, bey mir 4—a weicht ganz von der obigen ab, und ist dieselbe Kirsche die Büttner im T. O. G. unter dem Nahmen der rothen Maikirsche, bey mir 7—b, beschreibt. Krafft und Mayer führen dieselbe Kirsche auf, und zwar ersterer in Pomona Austriaca mit der Benennung Cerise Guigne bey mir 38, und letzteren in Pomona Franconica unter dem Nahmen Holländische Weichsel Coulardo, bey mir 4—d. Auch erhielt ich dieselbe Frucht unter mehrerley Benennungen als verschiedene Sorten aus der Herrnhäuser Baumschule als 1) dergleichen Maikirsche Nr. 25. 2) Cerise d'ecarlate Nr. 37. und 3) Cerise a Kin Nr. 42.

a große Spanische Weichsel, beyde von Schmidtsdorf; die Coularde oder Holländische Weichsel, die Königliche Weichsel, oder Cherry duck, und die Griotte aus dem Krafftischen Sortiment zu Wien. Diese Sorten wurden an den Bäumen wasserflecktigt, welches die Farbe der Haut schmutzig machte, faulten zum Theil, und waren in etlichen Tagen ganz verdorben. Die Form und der Geschmack war bey allen diesen, unter welchen sich, wie sich aus den vorjährigen Erfahrungen weiß, sicher mehrere Varietäten befinden, so gleich, daß man nicht oder doch nur schwer und unsicher Abänderungen wahrnehmen konnte *).

Mit den Weichseln II. A. b. war es fast eben so; nur drängte sich die Reife bey diesen nicht so außerordentlich schnell auf einander, und verschiedene behielten mehr eigenthümliches. Noch mehr eigenthümliches verblieb denen zu der Zeit reifenden Amarellen II. B. b. welche sich 8 bis 14 Tage an den Bäumen erhielten, ohne zu faulen. Die Glaskirschen im Gegentheil, II. B. a. welche nun folgten, bis auf Litera gg dem Gros Gobet, der viele Säure hat, fanden gleiches Schicksal mit den Belzweichseln.

Diese Bemerkungen überhaupt, über die durch ungünstige Witterung verspätete, und dann so schnell aufeinander folgende Reife der Kirschen, über das Wasserflecktigte, aufspringen und Faulwerden der Früchte auf den Bäumen über die Gleichheit und doch Unzuverläßigkeit mehrerer, sich sonst bey günsti-

*) Bey verschiedenen von diesen, als Nr. 29. 56. 58. 47. und etlichen andern, habe ich in den folgenden Jahren auch keinen Unterschied entdecken können. Mit den vielen Nahmen in den Baumschulen

günstigen Jahren genau von einander unterscheidenden Varietäten, werden den Pomologischen Forscher überzeugen: daß es nothwendig sey, mehrere Jahre zu beobachten, ehe man wagen darf, einen wahren Charakter dieser Obstsorte und ihrer Ab- und Spielarten zu bestimmen und festzusetzen.

Der nun folgende Uebergang zu den Abweichungen oder Umänderungen einzelner Theile der Frucht, so wohl bey ganzen Classen, als auch vorzüglich bey einzelnen Varietäten wird die Warnung vor Uebereilung bey Pomologischen Kirschen-Beschreibungen und Vergleichungen bestätigen.

Die Länge oder Kürze, die Dünne oder Dicke des Stiels, wird mehrentheils als charakteristisch angenommen. Nasse ungünstige Witterung verursacht aber auch hier eine Ausnahme. Zink, Henne, Hirschfeld, Christ und Büttner führen bey der Beschreibung der Kirsche von der Nott, als charakteristisches Merkzeichen, einen dünnen langen Stiel an; und auch ich fand dieß mehrere Jahre also. Auf diese Autoritäten und meine eigene Beobachtungen mich verlassend, nahm ich nun den dünnen langen Stiel bey dieser Varietät, als festes untrügliches Charakterzeichen an. Als mir daher im Anfang des Junii 1796 (wo wir ebenfalls von der Blütenzeit an viel Nässe hatten) mein Freund Könitz seine Kirschen-Pflanzung zeigte, vor einem Baum, mit ganz kurzen dicken Fruchtstielen stehen blieb, und mir für die herrliche von der Nott dankte, die er von mir wollte erhalten haben; wurde ich schier ungehalten, daß man meine Kirschenkenntnisse auf diese Art proben wollte. So genau auch Blätter, Triebe und Wachsthum mit der von der Nott übereinstimmten, so gelang es meinem Freunde doch nicht mich zu überzeugen, indem ich

mich immer an das charakteristische des langen dünnen Fruchtstiels hielt, und ungläubig auf meine Burg zurückfuhr. Hier untersuchte ich denn sogleich meine dünne und langstieligte von der Nott, und zwar mehrere Stämme, auf süß- und sauer Unterlagen fortgepflanzt, und fand eben diese oft keinen Zoll langen dicken Stiele. Bey der bald darauf folgenden Reifzeit hatten auch diese Kirschen viele Veränderungen erlitten. Sie wurden sehr groß, hatten viel breit gedrücktes, da sie sonst ganz rund waren. Die Farbe hatte keinen Glanz, und der Geschmack, der sonst so vieles Gewürzhafte hatte, blieb herb. In dem folgendem 97ger Jahre, (von dem in diesem Aufsatze eigentlich die Rede ist) waren die Stiele wieder etwas länger, aber im Verhältniß günstiger Jahre doch kurz und dick, und die Früchte wieder schlecht.

Die doppelte Glaskirsche No. 13., welche sonst immer einen kurzen dicken Stiel hatte, der von mehrern Pomologen als Merkzeichen angeführt wird, hatte in diesem Jahr einen sehr langen Stiel; denn es fanden sich mehrere, die das Maas von zwey Zoll hatten. Auch in den übrigen Eigenschaften litte diese Kirsche viele Abänderungen. Ihre platt und breit gedruckte Form, wandelte sich in eine völlige Zirkelrunde, und war von der rothen Oranienkirsche, welche sich sonst so bestimmt als Varietät unterschied, dieses Jahr nicht wohl zu trennen*). Daß der Geschmack mollartig und die Reife so bald vorübergehend war, habe ich oben bey den spät reifenden dieser

*) In dem folgenden warmen und der Kirschenreife günstigen Jahre 1798, wußte ich diese beyden Kirschenarten wieder nicht von einander zu unterscheiden. Sollte denn die Natur wirklich so sehr variiren? oder habe ich mich, was mir jetzo

dieser Classe II. B. a. schon berühret. In Rücksicht der Form findet man schon bey den Generalangaben Fingerzeige, über die mehrere Gleichheit ganzer Classen, wo sonst bey den Varietäten

jetzo wahrscheinlicher dünket, in den vorhergehenden Jahren selbst getäuscht, weil ich auf Benennungen bauend den Pomologen nachbetete — ? Aus der nicht ganz zuverlässigen Baumschule zu Herrnhausen, erhielte ich die doppelte Glaskirsche Nr. 13., und die rothe Oranienkirsche Nr. 7. unter dem dort gewöhnlichen aber unrichtigen Nahmen Carnation Cherry, welchen Nahmen die Engländer einer grossen rundlichen, weiß und rothen Süßkirsche mit festem Fleisch beylegen. Nun kann es seyn, daß ich bey dem ersten einige Früchte mit kurzen Stielen gefunden habe, über die ich, weil sie den Pomologischen Angaben, die ich stets vor Augen hatte, zusagten, die längern Stiele übersah; und da man bey den Erstlingsfrüchten selten richtig untersuchen kann (wie ich bereits gelernt habe), was war natürlicher, als daß auch ich die übrigen Merk- und Unterscheidungszeichen mit heraus zu finden glaubte, und mich gleich andern Pomologen von einem gewissen Vorurtheil leiten ließ. Doch ich zweifle nun nicht, daß beyde Sorten Nr. 13. und Nr. 7. die ich für Varietäten hielt, sich wohl auch in den künftigen Jahren gleich bleiben werden. Sollte aber die Natur wirklich so sehr variiren, so werde ich die neuern Bemerkungen hierüber im T. O. G. mittheilen. Die Kirschensorte, von welcher hier die Rede ist, ist die im T. O. G. 9ten Bandes S. 335. vom Hrn. Sickler beschriebene Holländische Kirsche, bey mir Lizera 5—y. Herr Büttner beschrieb sie gleichfalls im T. O. G. im 7ten Band S. 374. unter dem mehr bekannten und richtigern Nahmen, der rothen Oranienkirsche; und der seelige Hrnne in seiner Anweisung S. 339. III., unter derselben

rietäten dieser Classen mehr Unterschied zu finden war. Die Form der Sauerkirschen, die sonst etwas platt gedrucktes hatten, näherten sich in diesem Jahr mehr dem Zirkel, vorzüglich bey den Glaskirschen und Amarellen. Eine Molkenkirsche, (die ich unter dem falschen Nahmen Griotte, bey mir No. 44. aus Herrnhausen besitze, und der ich den wahren Nahmen noch nicht zu geben vermag) welche sich durch ihre fast ganz runde Form auszeichnete, gieng mehr zu dem Herzförmigen über.

Die Größe der meisten Kirschen war ansehnlicher als sonst, vorzüglich aber bey den Sauerkirschen.

Die Farbe verlohr vieles von ihrem Glanz und Reinheit, und hatte meistens etwas trübes oder schmutziges.

In

ben Benennung. Herr Büttner erhielt diese Sorte noch vom Pastor Henne und ich vom erstern, bey mir Litera 4—p. Um mir aber einen aufsteigenden Zweifel zu beseitigen, ließ ich mir diese Sorte vom Herrn Pastor Winter, Hennens Nachfolger zu Gunsleben, nochmahls kommen, bey mir jetzo Litera 8—a. Aus Sans-Souci erhielt Hr. Christ dieselbe Kirsche unter dem Nahmen Orangenkirsche, und theilte mir Reiser mit, bey mir litera y. Im-Hessen Casselschen wird sie die rothe Orangenkirsche genannt. Aus der Baumschule zu Herrnhausen erhielt ich dieselbe Kirsche, auch mit der Benennung der Altendorferkirsche, bey mir No. 55. Herr Christ wurde leider! durch mich verleitet, sie unter diesem irrigen Nahmen in sein Handbuch aufzunehmen. Sollten sich über diese Sorte bey den Pomologen noch Widersprüche finden; so muß ich, da ich diese Kirschen von den meisten Pomologen selbst erhalten habe, und da sie sich wahrscheinlich auch unter

In Ansehung der Härte des Fleisches mögen wohl auch die Knorpelkirschen, noch mehr aber die Marmorkirschen etwas verlohren haben.

Von den Veränderungen, wie auch von der Unzuverläßigkeit des Geschmacks, habe ich schon das meiste bey den Generalbemerkungen mit angeführt.

Noch aber verdient ganz besonders bemerkt zu werden, daß keine Kirsche etwas bitteres hatte, welches sonst den Süßkirschen, verschiedenen Varietäten von den Blutkirschen I. A. a., Knorpelkirschen I. A. b., Molkenkirschen I. B. a., und besonders den Wachskirschen oder gelben Herzkirschen I. C. so ganz eigen ist. Auch bey etlichen Varietäten Sauerkirschen bemerkte ich sonst etwas bitterliches im Geschmack, welches nur bey der einzigen späten Marelle No. 28.; bis fast zu ihrer vollen Reife statt hatte. Ich kann also sagen: nur eine Amarelle II. B. b. hatte etwas bitteres im Geschmack, welches bey der Reife nicht bleibend war, und das Charakterzeichen des bitterlichen Beygeschmacks fiel für das Jahr 1797 ganz weg.

Ob die kühle und nasse Witterung auch auf die Steine Einfluß hatte, und da Abänderungen hervorbrachte, habe ich nicht bemerkt, wenigstens waren sie zur Saat brauchbar; denn im Monat May 1798, als ich dies schrieb, sind mir

ter dem Krafftischen Sortiment aus Wien, aber nicht unter dem obigen Nahmen befindet, in der Folge noch sicherer im Stande seyn, hierüber mehr Licht zu verbreiten, als ich in einem Aufsatz, befindlich im T. O. G. 11ten Bandes S. 101. zu versuchen bemühet war.

mir von der 1797ger Saat einzelne Pflanzen aufgegangen *).

Bey der reichen Kirschenerndte, welche ich voriges Jahr hielt, bin ich mit meiner Kenntniß und Absonderung der Varietäten nicht weit vorwärts gekommen. Nur bey den Amarellen, II. B. b. welche der schlimmen Witterung mehr trotzten, hat es mir in etwas geglücket, wie wohl ich dieß noch für den kleinsten Gewinn achte. Gleichwohl lernte ich hier die Schwierigkeit kennen, mit welcher der Pomolog in diesem Fach zu kämpfen hat, und wie sehr durch Zufälligkeiten der Pomologische Charakter der Kirschen verändert werden kann; lernte einsehen, daß mehrere günstige und auch ungünstige Jahre mancherley Art dazu gehören, um erst die Individua systematisch zu ordnen, nach ihren Varietäten zusammen zu stellen, zu vergleichen, und ein richtiges Urtheil über sie zu fällen **). Einen nicht so merkbaren Einfluß als die Witterung, aber doch gewiß eben so mächtige Wirkung, mag die Verschiedenheit des Bodens und des Climas hervorbringen. Um aber auch dergleichen Bemerkungen zu sammeln, zu benutzen, möchte wohl eine weitläuftige Correspondenz nöthig seyn.

Aus

*) Hiebey blieb es aber auch, und wenige Pflanzen kamen nach diesen einzeln mehr zum Vorschein.

**) Daß ich in den folgenden Kirschenerndten einsehen lernte: daß man ohne Vorurtheile, ohne sich ängstlich auf Benennungen zu verlassen, und auf Pomologische Angaben zu stützen, zu Werke gehen müsse; besagen diese nach dem Verlauf von zwey Jahren niedergeschriebene Anmerkungen.

Aus allen diesen ergiebt sich nun, daß selbst die richtige Beschreibung einer einzeln Varietät, nicht nur so das Werk einer oder zweier Kirschen-Erndten seyn kann. Noch wenigen ist es möglich, in kurzer Zeit hier etwas gründliches zu leisten und ein ganzes, festes und richtiges Kirschen-System zu ordnen.

II.

Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer.

Columella's, drittes Buch, über Gegenstände der Landwirthschaft.

Vom Weinbaue.

Bis hieher behandelten wir, um mit unserm großen Dichter zu reden, den Bau der Fruchtäcker: denn ich denke, daß es mir doch auch vergönnt seyn wird mit den ersten Worten des erhabensten Gedichtes zu beginnen, da ich von eben derselben Sache rede, welche jenes Gedicht behandelt. Nun folgt die

die Kultur und Pflege der Bäume; oder die Baumzucht, welches ohnstreitig der vorzüglichste und wichtigste Theil des Landbaues ist.

Von diesen Bäumen nun giebt es aber sehr verschiedene Arten; besonders da (wie gleichfalls der eben angedeutete Dichter anführt) einige von ihnen ohne allen Zwang und Kultur des Menschen und wild, andere hingegen durch unsern Fleis gezogen, erwachsen. Diejenigen, welche ohne menschliche Hülfe fortkommen, nennt man Wald- oder wilde Bäume, die so, wie die rohe Natur in ihnen würkt, Früchte tragen, die anderen aber, die unserer Pflege genießen, nennt man veredelte, und sind mehr geschickt uns Früchte zu geben. Von dieser letztern Gattung wollen wir nun zuerst reden, da wir dieser einen gar sehr großen Theil unsers Unterhaltes schuldig sind.

Man theilt aber diese Gattung, ihrem äußern Wuchse zu Folge, in drei Unterarten ein. Sie ist nemlich entweder ein Baum, der aus einem Reis erwächst, wie, z. B. der Oelbaum; oder sie ist ein Busch, wie, z. B. die Feld-Palme; oder sie besteht aus einer Mittelgattung von Gewächsen, welche weder Baum noch Strauch ist; wie, z. B., der Wein.

Diese letztere Gattung ziehen wir mit allem Fug und Recht allen übrigen Baumarten vor; nicht blos wegen der Süßigkeit und des angenehmen Geschmackes ihrer Früchte, sondern auch wegen der Leichtigkeit, mit welcher sie in jeder Zone, nur die am Nordpol und unter der Linie ausgenommen, in jedem Boden und in jedem Lande bey mäßiger Wartung

und

und Sorgfalt des Menschen fortgepflanzt werden kann. Diese Gattung von Fruchtbäumen kömmt eben so wohl fort in den Ebenen als an den Hügeln; in dichter Erde nicht weniger als in leichterem Boden; in fettem Boden sowohl als in dürrem; in sumpfigtem so gut als in trocknem. Sie allein unter allen Gewächsen erträgt am besten die Ungerechtigkeiten, die Beschwerlichkeiten der Witterung, sowohl unter kalten, heißen, oder stürmischen Himmelsstrichen. Indessen kömmt doch auch sehr viel darauf an, von was für einer Art der Weinstock sey, wie man ihn behandelt, und in was für Boden derselbe kömmt: denn nicht unter jedem Himmelsstriche, in jedem Boden, und in jeder Gegend darf die Pflege und Wartung einerley seyn. Auch sind die Arten der Weinstöcke gar sehr verschieden. Welche Art die vorzüglichste sey, dieß läßt sich nicht wohl sagen: jedes Land und jeder Boden hat seinen eigenthümlichen Weinstock, der in ihm, wie die Erfahrung lehrt, besser fortkömmt. Ein vorsichtiger und kluger Landbauer nemlich wird jede Art Weinstöcke genau untersuchen, ob sie sich für eine Flächen-Gegend schicke, welche viele Nebel und Reif hat, die trocken ist, und von Winden viel leidet. In einen fetten und reichen Boden wird er einen leichten und von Natur nicht allzufruchtbaren Weinstock, in dürren und elenden einen sehr tragbaren, in dichtes oder derbes Erdreich einen hitzigen und viel auf Ranken anlegenden Weinstock bringen. Ein solcher muß wissen, daß in einer feuchten Erde ein solcher Stock nicht wohl gedeihe, dessen Beeren zart und sehr groß sind: sondern er wird einen solchen dahin verpflanzen, dessen Beeren fest und eng sind; die viele Kernen enthalten. Er wird ferner darinnen nicht unwissend seyn, was entweder die warme oder die kalte, die trockne oder zum Theil geneigte,

die

die windige oder die ruhige, die heitere oder die nebligte Beschaffenheit der Himmels-Gegend, unter welcher er wohnt, für Einwürkung auf die verschiedenen Sorten der Weinstöcke haben müsse.

So wird er, z. B., in eine kalte und dem Nebel unterworfene Gegend zwei sehr verschiedene Arten von Weinstöcken pflanzen. Die eine Sorte muß sehr schnell reifen, so daß ihre Früchte vor der Zeit des Winters zur Vollkommenheit gedeihen. Die andere Art wird langsam reifen, fest und robust seyn, einen harten Kern haben, und, so wie andere nur unter der Hitze der Sonne, so sie nur unter Reif und Kälte zur Reife gedeihen. In einen windigen und beständigen Stürmen unterworfenen Boden wird er solche Stöcke setzen, die zähe sind und einen harten Kern haben: in einen warmen setzt er zarte; in einen trocknen Boden aber solche Stöcke, die beständig an Fäulniß durch Thau und Regen leiden; in einen nassen Boden bringt er solche, die dem Verdorren sehr ausgesetzt sind: in einer solchen Gegend aber, wo viele Gewitter sich einzufinden pflegen, wird er Weinstöcke mit starkem breiten Laube anpflanzen, weil dieses sehr gut geeignet ist, die Frucht gegen den Hagel oder Schloßen zu beschützen. In stillen und ruhigen Gegenden hat man diese letztere Vorsichts-Wahl nicht nöthig; denn in diesen finden fast gar keine Gewitter statt.

Will man aber einen Ort zu einem Weinberge nach Wunsch erwählen, das heißt, so wie man ihn gerne haben möchte; so ist, nach dem Rath des Celsus, derjenige Boden der beste, welcher nicht zu dichte, nicht zu leicht, aber doch mehr leichter als dicht; welcher nicht zu locker, nicht

zu

zu tragbar, aber doch mehr tragbar als unfruchtbar ist. Ein solcher Boden ist vorzüglich gut, der nicht zu sehr auf einer Fläche ausgegossen und gleichfalls nicht an jähen Felsen liegt. Er muß so beschaffen seyn, daß er etwas erhaben gelegen sey, weder zu viel Trockenheit noch zu viel Sumpf, sondern nur hinlänglich feuchte Erde habe. Ein solcher Boden muß Quellen haben, die weder zu tief unter, noch zu hoch auf der Erde hinweglaufen; sondern deren Feuchtigkeit ganz langsam an die Wurzeln anfickert. Und diese Feuchtigkeit muß übrigens also beschaffen seyn, daß sie weder bitter noch salzig ist, den Geschmack des Weins nicht verdirbt, daß sie das Wachsthum der Wurzeln und der Ranken durch angesetzten Rost nicht verhindert.

Der eben beschriebene Weinberg verträgt ferner weder einen Himmelsstrich, welcher viel Eis, noch auch einen solchen, der viele Hitze hat. Indessen gedeiht derselbe doch eher in warmen als in kalten Gegenden; wird er eher durch Regen als Heiterkeit des Himmels verletzt; und kömmt besser in troknem als in wasserreichem Boden fort. Leichte und sanfte Winde hat er vorzüglich gerne.

Von den Weinstöcken, welche in nahe um die Städte herum sich befindenden Gegenden vorzüglich zur Speise anzupflanzen sind.

Der Weinstock wird entweder zur Speise und zum frischen Genuß, oder zum Auspressen gepflanzt. Vortheilhaft ist es eben nicht Weinberge bloß zum augenblicklichen Genuß oder zur Speise anzulegen, außer nur in dem Falle, wenn

wenn der Weinberg so nahe an einer Stadt liegt, daß der Vortheil es verlangt, die Trauben an die Kaufleute, so wie anderes Obst zu verkaufen, wozu man denn vorzüglich die frühzeitigen, die hartkernigen, die purpurfarbigen, die großbrüstigen, die Dattelähnlichen, die Rhodischen, die Lybischen, und die Carannischen nimmt. Zu diesem Behuf pflanzt man nun nicht allein diejenigen, welche durch ihren Geschmack sich empfehlen, sondern auch solche an, welche von guter Form sind: wie, z. B., die gekränzten, die drei Fuß langen, die zweilöthigen, und die Cydonischen.

Man pflanzt ferner in dergleichen Weinbergen Stöcke an, deren Trauben in Gefäßen, den Winter hindurch, eingemacht werden können, und die sich in denselben gut halten; wie die Venukulaische und Memesianische; welche letztere Art erstlich für gut und tauglich zu diesem Behuf befunden worden ist. — Wo man aber nicht bloß und allein für das Essen der Trauben, sowohl frisch als konservirt, besorgt ist, sondern auch gern Wein keltern möchte; da liest man sich Stöcke aus, deren Trauben nicht allein gut frisch zu essen sind, sondern die auch guten Wein geben, und dessen Stamm recht dauerhaft ist. Das erstere trägt, wie natürlich, viel zu dem Vortheil und Nutzen des Besitzers, das andere aber zur Erhaltung der Sorten sehr viel bey. In diesem Betrachte ist aber nun die vorzüglichste diejenige, welche nicht zu früh oder zu jung aufblüht, dann aber, wenn der Stamm das rechte Alter erlangt hat, bald im Jahre ihre Blüthen treibt und bald reif wird; die Regen, Rost, und Kieß-Boden verträgt, die weder von zu vielem Platzregen in Fäulniß übergeht, noch auch durch den Druck der Hitze

dürre

dürre wird. Und sollte auch ein solcher Weinstock nur mittelmäßig fruchtbar seyn, so nehme man ihn, und verpflanze ihn in einen solchen Boden, welcher gute und vorzügliche Säfte oder Feuchtigkeiten hat: denn in dürren und schlechten Boden muß man allemal die tragbarsten Stöcke bringen, damit die natürliche Tragbarkeit des Stockes die Unfruchtbarkeit des Bodens ersetze. Besonders aber ist es, daß fast in allen Ländern die Flächen-Gegenden mehr Wein, die Hügel aber viel süßern und wohlschmeckendern geben. Indessen auch diese tragen mehr, wenn ihre Lage gegen Norden zu ist: sie tragen süßern Wein, wenn die Lage südlich war. Es ist aber dabei kein Zweifel, daß nicht einige Weinstöcke von solcher Beschaffenheit sind, daß sie, nach Beschaffenheit ihrer Standpunkte, ihren Wein entweder vorzüglich gut oder etwas schlechter und geringer tragen. Blos von den Amineischen allein sagt man es, daß sie, nur ganz kalte Himmelsstriche ausgenommen, wo sie auch seyn mögen, und wenn sie selbst etwas aus der Art geschlagen seyn sollten, doch Wein gäben, der mehr oder weniger gut wäre, und allen übrigen Wein im Geschmack übertreffe. Diese Gattung von Weinstöcken, ob sie gleich unter einem Namen sich befinden, besteht doch aus sehr vielen Arten. Ich kenne zwei einander sehr nahe verwandte Arten davon, von welchen die kleinere schneller und besser blüht und Früchte trägt als die andere, sich eben so gut zum Erziehen als Baum als an das Spalier schickt. Sie verlangt als Baum fetten, am Spalier (iugum) gezogen aber leichten Boden. Sie ist weit vorzüglicher als die größere Art; weil sie Wind und Regenwetter weit besser erträgt. Denn die größere Art leidet gar leicht Schaden in der Blüthe, und dieß zwar mehr am Spalier denn als Baum: und daher schickt sie sich gar nicht zur Anlegung

legung von Weinbergen, kaum zu gewöhnlichem wilden Gewächs, außer nur in fettem und ergiebigem Boden: denn in mittelmäßiger Erde kömmt sie nicht fort, und noch viel weniger in ganz schlechter. Man erkennt sie sogleich an ihren ungeheuer langen und geil erwachsenden Ranken, an ihren großen Blättern und Trauben, und an der Größe ihrer Kerne. Diese Art setzt ihre Wachsknoten sehr sparsam an, hat nicht so viel Früchte wie die kleinere Sorte, allein einen bessern Geschmack. Und beide sind Aminei sche Stöcke.

Außer diesen eben benannten giebt es unter den Aminei schen noch zwei andere sich nah verwandte Arten, welche deswegen, weil sie doppelte Trauben tragen, Zwillings-Stöcke (gemellae) genannt werden; von etwas herbem Wein, der sich aber lange hält. Die kleinere Sorte von diesen ist dem gemeinen Mann sehr bekannt, da sie vorzüglich die weithe rühmten Hügel des Vesuvs in Kampanien und die Surrentinischen Berge bekleidet. Diese gedeiht sehr wohl bei dem ausdorrenden Wind in den Sommertagen, wenn er aus Westen geht; aber der Südwind thut ihr Schaden. In den übrigen Gegenden Italiens schickt sie sich nicht allein in die Weinberge, sondern auch zum Ziehen an den Spalieren, da in den eben genannten Gegenden das Spalier die Ranken sehr gut fassen, und die Frucht gut tragen kann. Auch bey diesen zwei Sorten ist die kleinere die bessere, weil sie, auch in mittelmäßigem Boden, sehr tragbar ist; da hingegen die größere durchaus fetten Boden verlangt, wenn sie fortkommen will.

Einige loben unter den Amineischen Weinstöcken den wolligen (lanata) sehr. Dieser hat seinen Namen nicht daher erhalten, weil er unter allen Amineischen Stöcken allein,

lein, sondern weil er vorzüglich mit einer Art von Haaren besetzt ist, welches ihn ganz weiß macht. Auch dieser giebt einen sehr guten aber nur etwas leichtern Wein als der vorhergehende, treibt viel in die Ranken, blüht, wegen der Dicke und der Menge des Weinlaubs, mehrentheils nicht gut aus, und wird öfters, weil seine Trauben manchmal zu bald reif werden, faulend.

Ueber diese Zahl Amineischer Weinstöcke, deren wir bis jetzt erwähnt haben, giebt es aber noch einen ganz besondern und eignen, welcher dem größern Amineischen nicht unähnlich ist, vorzüglich in Rücksicht der Gestalt oder des Wuchses in den Ranken und in dem Stamm. Ob er schon von einer sehr edeln Art ist, so ist aber doch sein Wein etwas geringer, als der des eben erwähnten größern Amineischen; indessen ist er demselben doch wegen folgender Eigenschaften vorzuziehen. Er ist nemlich weit fruchtbarer, verblüht weit besser, trägt seine Weintrauben mit vielen Beeren, so daß diese sich fest an einander drängen und weiß sind. Die Beeren selbst sind weit vollkommner und schöner. In leichtem und sonst eben nicht ganz fruchtreichem Lande bleibt er sich immer gleich, und deshalb wird er mit zu den ergiebigsten Stöcken gezählt.

Die Momentanischen Weinstöcke folgen, in Rücksicht auf ihre Vorzüglichkeit und Vortrefflichkeit, sogleich auf die Amineischen, an Fruchtbarkeit und Tragbarkeit übertreffen sie aber dieselben noch sogar: da sie nemlich sich oft mit guten Säften anfüllen, viele Trauben treiben, und diese denn auch behalten. Aber auch unter diesen ist der kleinere der tragbarere, dessen Blatt nicht so viele Einbiegungen und

Ritzen

Ritzen hat als die Blätter der andern, dessen Holz nicht so roth ist als das Holz der Amineischen, von welcher Beschaffenheit der Farbe sie die röthlichen genannt werden. Sie sind hefenartig, weil sie weit mehr Hefen als die andern enthalten. Indessen diesen Fehler ersetzen sie wieder durch die Menge ihrer Trauben, welche sie sowohl am Spalier, als am Baume bringen. Wind und Regen ertragen sie standhaft und erhalten keine Beschädigung davon, sie blühen schnell auf und endigen die Zeit ihrer Blüthe sehr bald, vertragen überhaupt alle Beschwerlichkeiten der Witterung, nur und allein die übergroße Hitze ausgenommen: denn, weil sie Trauben von kleinen Beeren und mit harter Haut haben, so werden sie durch die Sonnenhitze sehr zusammen gezogen. In fettem Boden gedeihen sie vorzüglich wohl, weil die Eigenschaften desselben leichten und kleinen Trauben vorzüglich viele Tragbarkeit und Reichthum mitzutheilen pflegen.

In kaltem und dem Thau sehr ausgesetzten Boden kömmt der Gut-Edel (Eugenea) sehr wohl fort, so lange er auf den Hügeln Albaniens angepflanzt wird: denn verändert man diesen ihren Standpunkt, so entsprechen sie kaum ihrem Namen. Eben so verhält es sich auch mit den Allobrogischen Stöcken, bei denen, wenn der Boden verändert wird, auch ihr süßer angenehmer Wein sich verschlechtert.

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

III.

Vergleichung

des Jahres 1798 bis 1799, mit dem Jahre 1788 bis 1789

in Hinsicht

auf die Pomologie.

Um den Einfluß des Winters vom Jahr 1798 bis 99 auf die Baumpflege insbesondere zu bemerken, worin er vorzüglich nachtheilig worden ist, und um ihn mit andern diesen ähnlichen Jahren vergleichen zu können, theile ich hier folgende Auszüge aus Briefen aus verschiedenen Gegenden Teutschlands mit, welche die Klagen über den durch den Winter veranlaßten Schaden enthalten.

1) Vom Hrn. Hofrath Diel aus Diez an der Lahn den 1ten April 1799.

Dieses Jahr wird es einen großen Mangel an Pfirschenbäumen geben. Die mehresten sind erfroren und alle meine okulirten. Die Blüten haben selbst bey mir gelitten, und ich rechne fast auf keine Pfirschen. Der Herr Oberpfarrer Christ hat mein ganzes Sortiment von mir haben wollen*).

2) Von eben demselben vom 1. May 1799.

Dieses Jahr sind alle Okulanten erfroren, und nicht durch die stille Kälte, sondern wir hatten zweymal im Februar Re-

gen-

*) Also müssen auch wohl dessen Pfirschenbäume beträchtlichen Schaden erlitten haben.

genwetter, mit 4 über o und den folgenden Tag schon wieder 16 unter o nach Reaumur, wodurch alles beeißt wurde, so gar sprangen einige Augen ganz heraus.

3) Von eben demselben vom 1. Octob. 1799.

Wir haben hier eine außerordentlich gesegnete Obsternd-te, nur keine Pfirschen, wovon ich in allen nur acht Stück erhalte. Alles Obst bleibt zwar etwas kleiner wie sonst, aber es ist dabey merkwürdig, daß die Farben weit häufiger und erhöhter sind.

4) Vom Hrn. Kunstgärtner Schreiner den 20. März 1799 aus Dieskau bey Halle an der Saale.

— Aber was war das für ein Winter? Der hat gräßlich gewirthschaftet. Unsere schönen Pfirschenbäume haben wohl einen starken Stoß bekommen, und die Früchte dürften selten werden. Nur in den starken Zweigen finde ich hie und da Blütenknospen. Die eigentlichen feinen Zweige oder Brindel-les sind ganz erfroren, da wird es etwas gelten den Baum voller Zweige zu erhalten. Der Schade ist aber eigentlich der, daß die Bäume selbst an altem Holze sehr gelitten haben, und nur stockigt Holz bekommen werden, das absterbt und alle Früh-jahre herausgeschnitten werden muß. Bey mir ist sogar der Embrio der Blütknospen der Pfirschen, Aprikosen und der süßen Kirschen, schwarz. Die Sauerkirschen und Ostheimer französischen Pflaumen haben viel gelitten.

5) Von eben demselben den 12 Sept. 1799.

So schlimm ich mir im Frühjahr meine Pfirschenbäume vorstellte, so ist es doch lange nicht so schlimm mit den Unfrie-

gen,

gen, als mit denen in andern Gärten in unsrer Gegend, und es bestätiget sich zum drittenmahle, daß die Behandlung der Pfirschenbäume so wie sie in Montreuil ausgeübt wird, immer den Vorzug behält, und daß das Annageln der Zweige mit Läppchen an die Wand oder Mauer sehr gegen das Erfrieren schützt. In unserm kleinen Pfirschengarten, der im T. O. G. bereits aufgeführt, und dessen Lage vorgestellt worden ist, habe ich in diesem, für alle Pfirschenbäume so schlimmen Jahre folgende Erfahrung gemacht.

Die Wand A die gegen Morgen liegt, und an welcher die schönsten Pfirschenbäume stehen, die an gesunden und starken Wuchs den Vorzug vor allen übrigen Bäumen behaupten, auch jedes Jahr wohl nicht so viele Früchte, wie die an der Wand B, aber doch an Größe, Saftigkeit und Wohlgeschmack vor jenen den Vorzug haben, an diesen Bäumen waren alle feine Zweige oder Brindelles erfroren, und nur an den starken einjährigen Zweigen kamen Blüten zum Vorschein, und meistens die Augen, die an der berappten Wand angelegen hatten, die äußern Augen waren meistens erfroren, doch setzten sie nach Verhältniß der Blüten noch hübsche Früchte an.

Die Wand B liegt gerade gegen Mittag, und diese Bäume haben von jeher nicht das Wachsthum gehabt wie die an der Wand A, haben aber jedes Jahr wohl dreymahl mehr Früchte wie jene, werden aber nicht so groß, mehr trocken, und haben ein compacteres Fleisch; auch machen die verschiedenen Sorten keinen Unterschied hierin. An diesen Bäumen ist fast gar nichts erfroren; vermuthlich weil sie lauter feines Holz hatten, das recht reif geworden war, und daher auch wenigstens vierzehn Tage früher als die andern Bäume im Gar-

ten das Laub fallen lassen, auch die Bäume weniger Saft haben, indem sie der Sonnenhitze sehr ausgesetzt sind. Diese blüheten wie ein rothes Tuch, und setzten mehr Früchte an als sie ordentlich tragen können. C ist eine breterne Wand mit Aprikosenbäumen besetzt, und D ebenfalls eine breterne Wand, aber wieder mit Pfirschenbäumen besetzt. Diese zwey Wände haben die nemliche Behandlung und Bedeckung gehabt wie A und B und dennoch waren alle Blütenknospen erfroren, so daß nicht eine zum Vorschein kam. Das Holzzeug trieb aber frisch aus bis auf die äußerste Spitze.

Hier glaube ich behaupten zu können, daß das öftere Aufthauen, den Augen sowohl als den Zweigen mehr Schaden verursacht als der Frost selbst. Denn so bald es gelinde Wetter oder einige Stunden starken Sonnenschein giebt, so thauen die Bäume an den breternen Wänden auf, und vorzüglich der Zweig der dichte anliegt; dahingegen die Zweige, die an der Mauer und berapter Lehmwand anliegen, manchmahl bey anhaltendem Thauwetter, den zweyten und dritten Tag hinter den Strohdecken noch gefroren waren.

Unsere Bedeckung der Pfirschenbäume besteht aus bloßem Rohr, das in sumpfigen Gegenden und Teichen wächst. Von diesen machen wir Decken (mit getheertem Bindfaden, dieser wiedersteht der Winterwitterung acht bis zehn Jahre, da der ordinäre oft nur ein Jahr aushält), so hoch die Mauer ist, nach Art der Strohdecken. So bald es anfängt zu frieren setzen wir solche vor, so daß die Decke unten an der Mauer eine Elle abzustehen kommt, und oben fällt sie an die Mauer an, und um sie zu befestigen wird eine Decke an die andere, an den Seiten zweymahl mit einer Weide angeheftet.

In

In einem andern Theil des Gartens haben wir Pfirschenbäume, (die aus dem Stein erzogen, und sehr große, viel saftreichere, und wohlschmeckendere Früchte tragen, als die meisten veredelten Sorten nicht haben) am Spalier stehen dergleichen auch veredelte Pfirschen- und Aprikosenbäume, wovon die Hälfte auf vorbesagte Art bedeckt war. Die wilden Pfirschenbäume hatten zwar viel gelitten, aber doch hie und da eine Blüte. Die Veredelten aber zugleich mehr, und es kam gar keine Blüte zum Vorschein, und mancher schöne Zweig ist gar ausgeblieben.

Sie sehen also hieraus von selbst, daß das Annageln der Zweige, wie ich Anfangs bemerkt, vielen Vorzug vor dem Anbinden ans Spalier gehabt hat; nicht zu gedenken, daß man einen Baum nach dieser Methode viel schöner ziehen kann. Nach ihr sind wir so glücklich noch immer viele Pfirschen heuer zu erhalten, wo man überall nichts als Klagen über den gänzlichen Mangel derselben hört.

6) Vom Hrn. Gerichts-Direkt. Hertel zu Schloß-Beichlingen vom 12ten April 1799.

Die letzte große Kälte hat mir, und vermuthlich auch noch vielen andern Baumfreunden vielen Schaden gethan. Meine Pfirschen und Aprikosen, die bis dahin voller Blütknospen waren, sind ganz dahin, und selbst das junge Holz hat gelitten. Die eingesetzten Birnangen sind erfroren. Der größte Theil meiner wilden Birnstämmchen ist bis auf zwey bis drey Zoll über der Erde erfroren.

7) Vom Hrn. Hofapotheker und Kammerdiener Hörmensedder zu Berching im Eichstädtischen vom 26. Julius 1799.

Der

Der vergangene Winter hat hier, so wie überhaupt aller Orten den Obstbäumen den größten Schaden gethan. Meinen Verlust an veredelten Obststämmen rechne ich auf drey tausend Stämme, und was mir noch am schmerzlichsten ist, daß mir so viele Mutterstämme von den besten Obstsorten zu Grunde gegangen sind. Der Aprikosen, Pfirschen und Quitten bin ich gänzlich beraubt worden, und dergleichen Klagen höre ich von mehrern Freunden der Obstkultur.

8) Vom Hrn. Oberjäger Stein zu Peistersdorf bey Reichenbach in Schlesien, vom 12ten Nvbr. 1799.

Wir haben diesen Sommer sehr abweichende Witterung gehabt. Außer Pfirschen, Aprikosen und Weintrauben war es eine mittelmäßige Obsternde.

9) Vom Hrn. Pfarrer Weininger in Libesnitz bey Prag, vom 30 Nvbr. 1799.

Die Verheerungen die der vorige Winter in unsern Gärten verursacht hat, sind schrecklich. Ich bin weniger hart behandelt worden, und in Vergleichung mit andern noch so ziemlich gut durch gekommen, indem ich in meiner mehr als aus 1200 neunjährigen Stämmen bestehenden Baumschule, nicht mehr als acht Stämme durch den Frost verlahren habe, und dieser geringe Verlust wäre wohl ihrer höhern Lage zuzuschreiben, die die Bäume gegen eine strenge Witterung immer mehr und mehr abhärtet, desto mehr litten die Pfirschen Spalierbäume, so daß die Noth um Okulirreiser davon nicht geringe war. Wir wollen hoffen daß der bevorstehende Winter sich wieder mit der Pomona aussöhnen möge.

10) Von dem Hrn. Stadtsyndicus Burchardt in Zellichau, vom 11ten Januar 1800.

Unsere

Unsere Obsterndte im vergangenen Jahr ist mittelmäßig gewesen. Hier in Jülichau war eben kein Mangel, aber auch eben kein Ueberfluß an Obst; es hatte aber der nassen Witterung wegen lange nicht den delikaten Geschmack wie in andern Jahren, durch welchen sich besonders das in Weinbergen gezogene auszeichnet. An Erdbeeren, die in Weinbergen sehr stark gezogen werden, haben wir einen außerordentlichen Ueberfluß gehabt. In Landsberg an der Warte, welches sechs Meilen nördlicher liegt, sind in mehrern Gärten die Blüthknospen an den Kirschen erfroren, so daß sie sich gar nicht öffneten, dafür haben aber nun die Bäume destomehr ins Holz getrieben. Pfirschen- und Aprikosenbäume sind größtentheils erfroren. Hier herrscht unter den Baumpflegern ein Streit, ob es besser sey erfrorne Kirschen und Aprikosen ganz bis auf den Stamm abzuwerfen oder ihnen nur das junge Holz zu nehmen. Die Erfahrungen des vergangenen und des zukünftigen Sommers werden vielleicht etwas bestimmtes für die Folge setzen lassen.

11) Vom Hrn. Hofgärtner Prestele zu Ittingen in Oberschwaben, vom 18ten Febr. 1800.

Leider hat mich der vorjährige und alles verheerende Winter um etliche zwanzig der schönsten Pfirschenbäume gebracht, die im vorhergehenden Sommer 98 wenigstens 2000 der schönsten Früchte trugen, und von jedem Kenner und Freunde dieser Früchte bewundert worden waren.

12) Vom Herrn Pastor Schmid in Neuwaldau bey Sorau in der Niederlausitz, vom 23 Januar 1800.

Der vorige Winter hat in meinem ohnehin kalten und nassen Boden erschreckliche Verheerungen angerichtet. Von

ohn-

ohngefähr 25 tragbaren Pfirschen, darunter sechzehnjährige Hochstämme des stärksten Armes dick, ist alles hin bis auf vier erbärmliche Zwerge. Andere Obstsorten schlugen doch wieder aus, diese aber nicht. Die meisten mußten bis auf ein und zwey Zoll über den Pfropfknoten abgeschnitten werden. Meine Baumschule wild und veredelt durcheinander, gab mir auf ein Schock und drey Mandel Reißbindelchen, denn auch die Wildlinge waren tief bis in den Schnee erfroren. — Je mehr ich auf die Baumpflanzungen acht habe, desto mehr bestätiget es sich, daß manche Striche und Gegenden, besonders die tiefen Lagen, den Bäumen gar nicht zuträglich sind, und alle Mühe vergeblich machen. Nur Berge, Anhöhen, mit genugsamen Wasserabfluß, sind in solchen Gegenden zu bepflanzen, die weit von Flüssen und Tiefen abgelegen sind.

13) Vom Hrn. Hof- und Canzley-Rath von Laffert in Celle im Lüneburgischen, vom 12ten Feb. 1800.

Künftig werde ich mit meiner Baumschule immer weiter auf eine vortheilhafte Anhöhe rücken, weil es jetzt bey mir gewiß ist, daß daselbst die Bäume immer mehr abgehärtet werden, als wenn sie in Tiefen stehen.

Zu diesen Klagen kann auch noch die gefügt werden, die sich in Ansehung des hiesigen Orts erhoben hat. Es ist hier ein seltner Fall daß Obstbäume erfrieren, weil der hiesige Ort zwar auf keinem Berge liegt, aber doch eine erhabene, gegen Morgen abhängige Lage hat; und doch hat dieser Fall in den vorjährigen Winter gleichfalls, und vorzüglich bey den Pfirschbäumen statt gehabt. Nicht nur haben die meisten sehr gelitten und Früchte hat man gar nicht gesehen, so daß auch sogar einige Gouten ganz ausgegangen sind, daß man nicht weiß, da

die

die Klage über Verlust der Pfirschen und Aprikosen so allgemein ist, woher man sie ersehen soll.

* * * * *

Es scheint also der Winter von 1798 bis 99 viel mit dem Winter im Verderben der Obstbäume von 1788 bis 89 gemein zu haben, in welchem eben diese Klage über den Verlust so vieler Obstbäume erhoben wurde. Indessen hat, wenn mir die angeführten Stellen aus Briefen näher bemerken, dieser Winter auch wieder seine besondern Eigenheiten gehabt. Erstlich hat er mehr den edlern Sorten Pfirschen, Aprikosen, Mandeln, Kirschen, und überhaupt also mehr dem Steinobst als dem Kernobst geschadet, nur mit dem Unterschiede bey den Kirschen mehr den Süß- als Sauerkirschen.

Zweytens mehr, was das Kernobst anlangt, den jungen Stämmchen in der Baumschule als den alten Bäumen. Denn von diesen hat es an manchen Orten noch eine ziemliche Obsterndte gegeben.

Drittens trifft diese Klage mehr diejenigen Oerter, die eine tiefe, beschützte und feuchte Lage haben, nicht aber die in einer höhern, die doch in andern Jahren vorzüglicher als jene leiden, jedoch nur seltner.

Ohne Zweifel ist der Grund von der Zernichtung der edlen Sorten nicht in der großen Kälte des Winters allein zu suchen, sondern in der frühern Vegetation der edlern Sorten unter den Steinfrüchten, und dem schnellen Uebergang im Winter selbst von Froste zum Thauwetter, und vom Thauwetter wieder zum Froste. Die Fibern dieser Bäume sind zärter und reizbarer, die Säfte die in selbigen fließen flüchtiger, weil sie süßer sind. Das Einwirken der Sonne bringt sie

schneller

schnelle zu Verwesung, auch dann schon, wenn sie nur einige Stunden ihre Kräfte frey äußern kann. Man erwäge nun: schon im Januar hatten wir nach der starken Kälte, um den 23. 24. und 25ten plötzlich milde Tage, sogar Regen, und mit unter sogar heftige Sonnenstiche (S. die Witterung von diesem Jahr im T. O. G.). Aber plötzlich kam wieder Schnee und Kälte, und der naßkalte Schnee hing sich an die Aeste an, und fror auf, wo sie nicht bedeckt waren. Eben so gieng es am Schluß des Februars, in welchem sich Alles eben so plötzlich zum Aufthauen anließ und Alles zerfloß. Den 23 hatten wir Sonnenreiche, sogar heiße Tage. Der Schnee zerschmolz, und vieler Regen durchnäßte alles, und schon mit Anfang des Märzes hatten wir wieder starken Frost.

Mußte hierdurch nun nicht die Natur des leicht in Bewegung gebrachten Pfirschen-, Aprikosen- und Süßkirschenbaums, in ihrem Innern erschüttert werden, da ihre Säfte so süß und leicht sind? Die sauern Säfte sind nicht so reizbar und flüchtig, sie regen sich daher später unter dem Einfluß einer stärkern Wärme, und sind der Gefahr nicht so stark ausgesetzt. Wer auf die Vegetation Acht hat, der wird eben dieses in einem gewissen Verhältniß bey dem Kernobste bemerken. Die Birnen die die süßesten Säfte haben, leiden eher als die, welche nicht so süße und rauhere Säfte haben, und also der Birnbaum eher als der Apfelbaum, und unter den Aepfeln die eher, welche süßere Säfte haben, als die welche ganz saure haben. Diese Bemerkung hat man schon auch in dem oben angezogenen, den Bäumen überhaupt gleichfalls so nachtheiligen Winter von 1789 in den Garten zu Herrenhausen bey Hannover gemacht. Davon heißt es im 85. Stück des Hannöverischen Magazins von diesem Jahre: Calville blanche rouge,

rouge, Reinette d'or, gris und einige Sommeräpfel haben in diesem Jahre am meisten gelitten. Auf diese müßte man also bey dergleichen Wintern oder sonstigen schnellen Uebergängen von der Wärme zur Kälte, vorzüglich seine Aufmerksamkeit richten, sie zu verwahren suchen, und wenn an großen Bäumen Frostableiter dienlich wären, sie an diesen in seinen Baumgarten vorzüglich anzubringen suchen.

Aber in unsern oben angeführten Berichten heißt es ja auch: daß in den Baumschulen alles durcheinander: Aepfel, Birnen, Pfirschen, Pflaumen erfroren wären; also nicht bloß Steinobst. Dieß ist kein Wunder oder eine Abweichung von der Natur der Sache. In einem jungen Baume wird die Vegetation eher rege als in einem alten, und je jünger die Baumpflanze ist, je früher regt sie sich in selbiger. Wenn man im Herbste mit gehöriger Vorsicht Obstkerne gesäet hat, so erscheinen sie gleich im Frühjahre an sonnigten Stellen zuerst mit unter den Grasspitzen die hervorkommen, oft neben den blauen Veilchen, so daß ihr zu frühes Erscheinen ihnen oft nachtheilig wird, wenn ein plötzlicher Frost einfällt. Das frühe Regen der Vegetation findet man gleichfalls in den Kernreisern von ein und zwey Jahren, und so nach Verhältniß auch an den Stämmen in der Edelschule. Je stärker der Baum wird, je später findet sich dieß Regen. Es ist aber auch ganz natürlich. Die zarten Fibern der Wurzeln fühlen eher die Wärme in dem Erdboden und die zarten Fibern des dünnen Stammes, um welchen sich die lauwarme Luft andränget, fühlen eher die Wärme der Sonne, und können als eine kleinere und dünnere Masse eher als in alten Bäumen erwärmt werden. Es läßt sich also leicht begreifen, warum in tiefliegenden und geschützten Baumschulen auch andere Stämme als vom Steinobst haben erfrieren können.

Daß

Daß die zu sehr beschattende und die warme Lage oder Grund der Bäume eine Ursache mit von ihrem Extrieren sey, das beweiset die Erfahrung vielfältig. Man glaubt einem Baume recht wohl zu thun und für seine Erhaltung zu sorgen, wenn man ihn im Schauer und in die Sonne setzt; aber eine allgemeine Regel läßt sich davon nicht abstrahiren. Daß man oft so verfahren müsse bey Obstsorten, die bald trocknen und viel Sonne verlangen, wenn sie reif und wohlschmeckend werden sollen; dieß läßt sich in den besonders nördlich gelegenen Gegenden nicht anders thun, und es gehört dann Aufmerksamkeit, Unverdrossenheit in ihrer Pflege dazu, sie gegen die harten unvermutheten Zufälle zu bewahren. Man findet im T. O. hin und wieder Vorschläge, wodurch dem Uebel daß der Frost bey frühzeitig treibenden Bäumen anrichten könne, gesteuert werden soll, die aber in manchen Fällen gar nicht anwendbar sind, in andern Fällen aber nur dann nützen, wenn man mit Nachdenken, Aufmerksamkeit und einer steten Unverdrossenheit verfähret.

So viel ist gewiß, daß da wo die Obstbäume vor Wind und Wetter gesichert, und der Sonne ausgesetzt sind, sie vom Froste weniger fühlen, so lange die Witterung ihren Gang in einer gewissen Stufenfolge nimmt, nicht plötzlich abwechselt und von einem Extrem auf das andere fällt. Wenn aber dieser Gang nicht statt findet, so ist ihnen auch nichts schädlicher als dieses, oder man muß durch Kunst, Aufmerksamkeit und Fleiß dieß Uebel unschädlich zu machen wissen.

Steht der Baum im Schauer so wird er früher treiben, will man ihn nun und seine Knospen gegen den Frost schützen, und setzt Decken vor, so hält man ihn nur noch wärmer, und

befördert sein Treiben und das Hervorrücken der Blüten noch mehr. Diese fordern, daß man ihnen bey vorhandenem Sonnenschein Luft mache, aber dadurch und besonders durch die Strahlen der Sonne, werden seine Säfte noch mehr gereizt, und in Bewegung gebracht. Wer es hier nun bey veränderter Luft und Wetter, aber besonders wenn die Sonne weg geht einen Augenblick versäumt sie zu bedecken, der muß mit den größten Nachtheil erfahren. Verschlimmert sich das Wetter noch mehr in Regen, Schnee, Kälte und Frost, die der Sturm endlich sogar hinter die Bedeckung treibt, so wird das Uebel noch größer; daher gehört Aufmerksamkeit und Fleiß dazu, seine Bäume unter solchen Umständen wenigstens ohne Früchte zu erhalten.

Um beyden Spalierbäumen und denen die im Schauer stehen das frühe Treiben zu verhindern, so wiederrathen einige alle Bedeckungen; andere häufen den weggehenden Schnee um die Bäume heran, und suchen die Kälte in der Erde um die Wurzeln der Bäume so lange zu erhalten, bis sie glauben daß das Wetter gut bleiben müsse, um sich Baum und Frucht zu erhalten. Allein es hat doch auch noch nachher Witterungszufälle gegeben, welche alle diese weisen Vorsichtsmaaßregeln vereitelt haben.

Dikter.

IV.

Pomologische Miscellen.

1.

Auszug eines Briefs von einem unbekannten Ich, über die Liebe Churfürst Friedrich Augusts von Sachsen zur Obstkultur.

Vortrefflich! Was auch nur auf die entfernteste Weise dem Liebhabern der Obstkultur interessant seyn kann, suchen Sie, so wie zufällig, in den T. O. G. zu ziehen und so manche Ideen zu erwecken und herbey zu leiten; so kann es freilich nicht fehlen, sein Umkreis muß sich immer mehr erweitern.

Von dieser Beschaffenheit ist der Aufsatz im 12. Bande des T. O. G. Seite 34. unter der Rubrik: Beispiele zur Beförderung der Obstkultur zum Besten der Länder, durch Vorgang seiner Fürsten. Eben so habe ich immer die Idee gehabt, einen Aufsatz: Was haben die Fürsten oder sonst hohe Personen außer Verordnungen und Befehlen in der Obstbaumkultur oder praktischen Pomologie gethan? für den T. O. G. auszuarbeiten. Aber freylich fühlte ich, daß dieß für einen Mann, dem nicht große Büchersammlungen offen stünden, oder sonst mit guten Lebensbeschreibungen von dergleichen hohen Personen, versehen ist, eine unausführbare Sache sey.

Man kann gar nicht in Abrede seyn, daß schon in den ältesten Zeiten die Obstbaumkultur nicht nur große Beförderer und Freunde, unter den Fürsten gefunden hat, sondern man

man findet auch wirklich in den Schriften der Alten hin und wieder eingestreute Anecdoten, die eine praktische Kenntniß derselben verrathen. Zum Beweise dieses könnte dasjenige dienen, was wir von dem Cyrus aufgezeichnet finden, nämlich: daß er seine Gärten zu Sardes selbst eingetheilet, und die nach der Schnur stehenden Bäume selbst gepflanzt; ferner: daß er in den eroberten Provinzen unter Aufsicht erfahrner Männer Gärten anlegen ließ; die Anpflanzung selbst in Augenschein nahm, und diejenigen Aufseher, die keine großen Fortschritte in Anpflanzung der ihnen übergebenen Distrikte gemacht, bestrafte.

Auch in den neuern Zeiten finden wir, wo ich nicht irre, im Spectacle de la nature Tom. 2. S. 103. ein ähnliches Zeugniß von einem großen König, nämlich von Ludwig XIV. von welchem es heißt: Ludewig XIV, wenn er einen Turenne und Colbert von sich gelassen, unterredete sich mit seinem Ober-Garten-Aufseher, dem Herrn de la Quintinye, von Gartengeschäften, und beschnitt die Bäume mit eigner Hand.

Aber alles, was je Fürsten vom Cyrus bis Ludewig XIV in diesem Fache unternahmen, darinnen werden sie gewiß von dem in oberwähnten Aufsatze angeführten Churfürst von Sachsen übertroffen. Dieser war wirklich nicht nur ein eifriger Verehrer der Obstkultur, sondern auch ein nach der damaligen Zeit und so weit dieselbe wissenschaftlich war, ein praktischer Kenner und Ausüber derselben. Daß er dieses war, läßt sich nicht nur aus der Stelle seines Lebens im obigen Aufsatze bestimmt erweisen, sondern auch aus folgendem Befehl, den er am 9ten September 1569 ins Land ergehen

gehen ließ, in welchem es heißt: „Auch soll unser Amtsverwalter ihnen (den Unterthanen) nach Gelegenheit, der Gemeinde eine Anzahl anlegen, wie viel sie jährlich auf die Gemeinden, und ein jeder ins Besondere auf seine Güter, wilde Obststämme pflanzen sollen, und dieselben auch jedes Dorf jährlich in denen Amtsrechnungen nahmhaft vorbringen;“ setzt dieses ganz außer allen Zweifel.

Heil ihm, dem guten Churfürsten! er war der erste in Churſachsen, und vielleicht in ganz Teutschland, der durch Befehle die Liebe zum Obstbaumpflanzen erweckt und rege gemacht hat; Heil aber auch seinen würdigen Nachfolgern, die diese Liebe durch Aufmunterungen und Belohnungen bis zum Enthusiasmus zu erheben gewußt haben!

Daß aber Churfürst Friedrich August praktischer Kenner gewesen, beweist am deutlichsten, daß er selbst Schriftsteller in diesem Fache geworden ist. Er schrieb selbst ein Werkchen über die Obstkultur unter folgendem Titel: Augusti Sax. Electoris, künstlich Obstgarten-Büchlein in 8. Wenn und wo es herausgekommen ist, weiß ich zwar nicht gewiß, wohl muß es zwischen den Jahren 1550 und 1570 herausgekommen seyn; jedoch ist es zu Berlin 1636 zum zweytenmal aufgelegt worden, welches aus einer kurzen Recension aus dem vorigen Jahrhundert erhellet, die also lautet: „Es enthält viele ungemein und wohl experimentirte Handgriffe zur Fortbringung der milden und wilden Bäume;“ und daraus ergiebt sich gewissermaßen auch, daß es des Verfassers würdig vom Publikum aufgenommen worden.

Welch ein vortrefflicher Fürst, der sich nicht nur selbst Kenntnisse in einer Sache zu erwerben sucht, die seinen Unterthanen so nützlich und ersprießlich ist, sondern auch sogar die Stelle eines Lehrers darinnen bei ihnen vertritt, und sie durch Schriften von den nöthigsten Handgriffen darzu unterrichtet.

Die Mühe, die ich mir bis jetzt gegeben habe, dieses Werkchen zu erlangen, ist sehr groß aber noch immer vergeblich gewesen, nur auf eine gewisse Spur bin ich gekommen, daß es sich in der Wolfenbüttler Bibliothek befinden soll, doch kann ich es nicht mit Gewißheit bestimmen. Vielleicht wäre es möglich, daß es von dem so vortrefflichen Hrn. Hof- und Canzleirath von Laffert, als einem so großen Verehrer und Beförderer der Obstkultur entdeckt und dem pomologischen Publikum durch den T. O. G. mitgetheilt würde. Denn es verdient allerdings, daß es der Vergessenheit entrissen und in einem größern Werke zur Ehre des Fürsten-Hauses und Ermunterung anderer Fürsten, aufgehoben würde.

Ich.

2.

Bestätigung dessen, was Churfürst Friedrich August, in selbst eigener Person zur Beförderung der Obstkultur in seinem Lande gethan hat.

Im 12ten Theile des T. O. G. S. 37. hatte ich durch Mittheilung eines Aufsatzes von einem Freunde angeführt:

wie Churfürst Fried. August in selbst eigener hoher Person in der Obstkultur sich zu beschäftigen pflegte, der mir aber den Schriftsteller nicht anführen konnte, der die von ihm angeführte Anecdote aufbehalten hatte. Ich that daher auf der angeführten Seite den Wunsch, daß mir derselbe bekannt gemacht werden möchte. Diesen Wunsch erfüllt der sich mit der Obstkultur eifrig abgebende Schullehrer zu Taltitz im Voigtlande, Herr J. G. Roth, und schreibt mir daher Folgendes:

„Ew. ꝛc. überschreibe ich hier etwas, was Sie im T. O. G. zu wissen verlangen; komme ich zu spät, so sehen Sie doch den guten Willen.

Rammelt sagt in seinen ökonomischen Abhandlungen Th. I. S. 107.: Der hochseelige Churfürst Friedrich August zu Sachsen hat den Nutzen von Baumschulen wohl eingesehen, indem er, wie Gerber in seinen unerkannten Wohlthaten Gottes Theil I. S. 906. gedenkt, immer ein Säckchen mit Obstkernen bey sich geführt, und sie hin und wieder in seinen Aemtern und Kammergütern stecken und die Bäume hernach weiter versetzen lassen.“ Sickler.

* * *

3.

Frage über die Obstbaumfelder.

Im Hannövrischen Magazine Jahrgang 1764. Seite 1090. heißt es in einem Briefe, der eine Reise von Basel über

über Hofingen nach Teutschland beschreibt: in den Weinbergen dieser Gegend ziehen die Bauern, die jungen Obstbäumchen auf, die sie nachher an die Landstraßen und auf die Felder und Wiesen versetzen. Man siehet oft, daß wer wenig Land hat, es desto dichter mit Bäumen bepflanzet und wer viel Land hat, desto weitläuftiger. Eigentlich und mehr hat man sich zur Richtschnur gemacht, schlechtes Land mit vielen, und gutes einträgliches Land mit nicht so vielen Bäumen zu besetzen. Denn im ersten Fall ersetzt die Obstärndte das reichlich, was das Land weniger abwirft, und im andern Fall wird die Getreideärndte noch immer beträchtlich genug seyn, ohngeachtet die Bäume durch ihren Schatten etwas Schaden thun mögen, wofür man aber hier zu Lande überhaupt sich nicht sehr zu fürchten scheinet.

Sollte dieses nicht an vielen Orten in Teutschland auch nachgeahmt werden können?

D. H.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume, und zwar

10. des Weinstocks. S. 73

II. Aepfel-Sorten.

No. 68. Der Herbst-Veilchen-Apfel. S. 83

III. Birn-Sorten.

No. 78. Die Sommer-Honig-Birn. S. 87

No. 79. Die Nußbirn. S. 90

IV. Kirschen-Sorten.

No. 28. Die Allerheiligen-Kirsche. S. 93

Zweyte Abtheilung.

I. Ueber die Unrichtigkeit des gewöhnlichen pomol. Kirschen-Charakters bey anhaltend nasser Witterung. Vom Hrn. Maj. v. Truchseß. S. 99

II. Ueber die Pomologie der Alten. Columella. S. 111

III. Vergleichung des Jahres 1798—1799. mit dem Jahre 1788—1789. in Hinsicht auf die Pomologie. S. 121

IV. Pomologische Miscellen.

1. Auszug eines Briefes über die Liebe Churfürst Friedrich Augusts von Sachsen zur Obstkultur. S. 134

2. Bestätigung dessen, was Churfürst Friedrich August in selbst eigener Person zur Beförderung der Obstkultur in seinem Lande gethan hat. S. 137

3. Frage über die Obstbaumfelder. S. 138

Der teutsche Obstgärtner.

Vierzehnten Bandes. Drittes Stück 1800.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 83 dieses Bandes.)

10. Des Weinstocks.

In nassen Jahren hat man sorgfältig darauf zu sehen, daß keine verdorbenen Trauben in die Körbe kommen. Allezeit aber muß man die faulen, oder zerdrückten oder ganz vertrockneten Trauben fleißig abschneiden, und niemals die Kerne heraus nehmen.

Mit Einsammlung der Trauben fangen sie eine halbe Stunde nach Sonnenaufgang an, wenn aber die Sonne nicht

mit Wolken bedeckt, und es etwas heiß iſt, ſo hören ſie um neun oder zehn Uhr wieder auf, und machen ihren Kuchen oder Satz (Sac), welches eine der erſten Preſſen iſt; und da noch zu dieſer Zeit die Trauben warm ſind, ſo würde der Wein roth werden, und lange zähe bleiben.

Um dieſer Urſache willen nehmen ſie viel Leſer, um zu einer Preſſe in zwey oder drey Stunden genugſam Vorrath zum Satz zu haben. Iſt es trübes Wetter, ſo können ſie den ganzen Tag leſen, weil die Trauben am Stock friſch bleiben.

Die Leſer, und die, die den Wein preſſen, haben wohl Achtung zu geben, daß die Trauben, wenn man ſie auspreßt, weder unrein noch warm ſind, auch daß ſie unter der Preſſe ihr Mehl noch haben.

Wenn die Preſſe nahe beym Weinberge iſt, ſo kann leicht verhindert werden, daß der Wein keine Farbe bekomme, weil man die Trauben gemächlich und leicht in kurzer Zeit dahin bringen kann, iſt ſie aber zwey oder drey Meilen entfernt, ſo müſſen ſie die Trauben in Fäſſern und Karren dahin ſenden, damit man ſelbige, ſobald als möglich auspreſſen könne, und da iſt kaum zu verhindern, daß der Wein nicht gefärbt werden ſollte, außer in ſehr naſſen und kalten Jahren. Es iſt eine gewiſſe Regel, daß je eher man die Trauben nach dem Abſchneiden auspreßt, der Wein auch um ſo viel blaſſer und köſtlicher ſey; denn je länger der Wein auf den Beeren ſteht, deſto röther iſt er auch, ſo daß viel daran liegt, wenn man die Traubenleſe beſchleuniget und ſie bald auspreßt.

Die Preſſen in Champagne ſind ſehr bequem. Dieſenigen ſo viel eigene Weinberge beſitzen, haben ſie in oder nahe bey den Weinbergen. In kleinen Orten haben ſie Hann-

Bahn- oder Zwangpreſſen von verſchiedener Art und Größe. In dem Artikel Wein ſoll eine genaue Beſchreibung dieſer verſchiedenen Preſſen mitgetheilet werden.

Die kleinen ſind ſieben und ein viertel Schuh groß, die mittlere Art bey zehen oder zwölf, und die großen, funfzehen bis achtzehen. Die kleinſten ſo ſie Etiquets nennen, koſten ſieben oder achthundert Livres. Die zweyte Art von ihnen Cage oder Teillons genannt, bey zwey tauſend Franken, und manchmal mehr, nachdem das Holz an den Orten wohlfeiler oder theurer iſt. In Languedoc und in der Provence, wo das Holz rar iſt, kommen dergleichen Preſſen ſehr hoch zu ſtehen, und da giebt es nur wenige die dergleichen anſchaffen können.

Wenn die Trauben unter die Preſſe geleget ſind oder ein Satz gemacht iſt, ſo legen ſie drey große Stangen oder Latten, die zehn bis zwölf Zoll im Umfange haben, an jeden Ende der Länge nach darüber her, die dritte aber an eben der Seite in der Mitte. Die am Ende liegenden dienen dazu, daß ſie die Linie anzeigen, welcher ſie im Verhauen oder Abſtechen des Satzes, wenn er an beiden Seiten heraus getrieben worden, zu folgen haben. Wenn das Verhauen geſchehen, legen ſie auf die Stangen und Trauben Planken, die ſo groß als die Preſſe ſind, und auf dieſe Bracken von neun oder zehn Zollen ins Gevierte, die ſie Moyeaux nennen, einen Schuh weit von einander. Dieſer Bracken legen ſie vier oder fünf Reihen kreuzweiſe über einander, ſo daß ſie mit dem Satz eine Höhe von vier oder fünf Schuhen ausmachen. Ueber dieſes alles zuſammen, laſſen ſie drey bis vier große Balken von unermeßlicher Schwere her ab, welche mitten durch die Preſſe über die Quere gehen,

und an einem Ende von zween starken Seitenbalken getragen werden, welche funfzehn bis zwanzig Schuhe tief in der Erde stehen, und an den untern Queerhölzern befestiget sind. An dem andern Ende ist ein Kasten (Cage) mit einem Rade und einer Spindel, um diese großen Balken dadurch zu heben, oder auf die Bracken herab zu lassen, und so die Trauben zu pressen. Hierauf fangen sie sogleich an durch Hülfe der Spindel das Ende der Balken gegen das Rad oder den Kasten zu heben, worauf dann ihr anderes Ende sich herab läßt. Hierauf schlagen sie mit einem großen hölzernen Hammer zwey oder vier grobe Pflöcke zwischen die Queerhölzer der Seitenbalken hinein, dadurch werden die herabgelassenen Balken fest erhalten, daß sie sich nicht heben können; alsdann lassen sie auch das andere Ende durch Hülfe der Spindel herab, welche auch sie wieder zu heben dienet.

Bey diesem Pressen bedienen sie sich großer stählerner Spaten, die fast einen Schuh breit, anderthalb Schuh lang, sehr schwer und unten recht scharf sind, um den Satz an den vier Enden bequem zu verhauen oder abzustechen.

Wenn sie das erstemal die großen Balken auf die Trauben herab lassen, so nennen sie den Wein der davon herab läuft, vin de goute, den Vorschuß, weil er das beste und zarteste der Trauben ist. Dieser Wein ist sehr dünne und nicht stark genug. Dieses erste Keltern oder Pressen nennen sie l'Abaillement. Es muß solches mit vieler Geschicklichkeit und Hurtigkeit geschehen, damit man die Balken gleich wieder heben, und die rings herum an den Seiten heraus getretenen Trauben alsbald wieder in die Mitte lege, um sie das zweyte und dritte mal eiligst zu pressen. Wenn sie die Balken das zweyte und dritte mal herab lassen, nennen sie solches

das

das zweyte und dritte Verhauen oder Abstich. Es muß solches in weniger als einer Stunde geschehen, wenn man ächt blanken Wein haben will; denn man darf den Trauben nicht Zeit lassen sich zu erhitzen noch den Saft auf den Beeren stehen lassen.

Ordentlicher Weise vermischen sie den Wein von dem ersten Druck (Abkillement) mit dem, der vom ersten und zweyten Abstich kommt, und manchmal auch, aber selten, mit dem dritten, nachdem die Jahre mehr oder weniger heiß sind, und daher nennen sie den Wein vom ersten Druck den neu oder reinen Wein (fine.)

Einige pflegen von dem ersten Druck etwas für sich aufzubehalten, allein solches ist ein schlechter, dünner und nicht starker Wein, der sich nicht hält, wenn er verschickt wird.

Einige verständige Leute wollen, man soll den Wein vom ersten Druck nur mit dem vom ersten Abstich mischen, weil dieser viel besser, als der vom zweyten und dritten ist, sonderlich, weil man nachgehends noch Zeit genug hat, wenn man sie zu schwach und blaß genug findet, sie mit einander zu vermischen, und dieses um so vielmehr, weil, wenn man sie zuerst mit einander vermischt, solches nachgehends nicht mehr zu ändern ist.

Bey jedem Abstich heben sie die großen Balken, nehmen alle die Bracken mit den Planken weg, wie auch die Latten, so auf den Trauben oder dem Satz unmittelbar liegen; mit den stählernen Schaufeln stechen sie den Satz an den vier Seiten ab, und was sie abgestochen haben, werfen sie mit hölzernen Schaufeln auf den Satz, und breiten es über denselben auf allen vier Ecken zu, fein eben aus, daß es nicht zu leicht zerstreut werde. Dieses aber geschiehet in solchen Pressen, so

sie

ſie Etiquots nennen, und dabey ſorgen ſie, daß das Rad in der Mitte, und ſo gemacht ſey, daß es auf den Sattel, ſo breit er iſt, recht drucke, und der Satz recht gleich werde.

Da hingegen in den Preſſen, ſo ſie Teiſſons nennen, die Balken mehr nach dem Rade zu, als wo ſie einen Winkel machen, drucken, ſo muß nothwendiger Weiſe, wenn man den Satz macht, mehr gegen das Rad zu, als da, wo die Pflöcke ſind angelegt worden, wie leichtlich aus der Beſchreibung der verſchiedenen Preſſen erhellen wird. Auch iſt zu merken, daß, ſo ſie den Satz verhauen, ſie ihn eben machen, weil er allezeit eine gewiſſe Erhöhung hat, ſo daß er hinten um ein Drittel niedriger iſt, als vorne. Das zweyte Preſſen giebt mehr als das erſte, weil nunmehr die Trauben wohl zuſammen gedruckt werden, und nicht ſo ſtark an den Seiten heraus treten.

Der Wein läuft aus der Preſſe in ein Faß, das oben keinen Boden hat, oder auch in ein anderes großes Gefäß, ſo man zu dieſem Ende zurechte gemacht und vorn an der Preſſe in die Erde eingeſenkt hat. Er ſcheint etwas röthlich zu ſeyn, allein das vergehet, wenn er gähret, und im Faß helle wird, und er bleibet hernach vollkommen weiß, zumal wenn ſie die zwey erſten Abſtiche geſchwind genug ausgepreßt haben; ſonderlich aber, wenn die Trauben im Thau oder trüben Wetter geleſen ſind. Ob aber gleich dieſe Weine weiß ſind, ſo nennen ſie ſelbige doch graulicht oder ſchiel, weil ſie nur allein aus ſchwarzen Trauben gemacht worden.

Wenn ein heißes Jahr iſt und der Wein vom dritten Abſtich eine Farbe hat, ſo muß er vermiſcht werden, nicht aber mit dem vom vorigen Abſtich, ſondern mit dem vom vierten, und manchmal auch, aber ſelten mit dem vom fünften. Mit dieſen

dieſen Abſtichen eilen ſie nicht ſo ſehr, als mit dem erſten, ſie halten zwiſchen beiden wohl eine gute halbe Stunde inne, der Wein der alsdann kommt, hat mehr Farbe, als derjenige den ſie Oeil de Perdrix oder den Wein vom Abſtich nennen. Es iſt ein ſtarker Wein, der anmuthig, zart und zum ordentlichen Gebrauch gut, aber noch beſſer iſt, wenn er alt wird.

Wenn der Wein vom vierten Abſtich zu dunkel iſt, ſo miſchen ſie ihn nicht mit dem Weine vom Abſtich, ſondern ſie miſchen ihn mit dem Wein vom fünften, ſechſten und ſiebenten Abſtich, und dieſen nennen ſie hernach den Druckwein (Wine of the Preſs), welcher zu roth, hart, und nur ein Getränk für das Geſinde iſt. Wenn ſie aber nicht zu eilen haben, ſo halten ſie zwiſchen jedem von den drey letzten Abſtichen, bey anderthalb Stunden inne, damit nicht nur der Wein nach und nach abtropfen könne, ſondern auch die Preſſer ſchlafen und ausruhen mögen; denn ſie haben ſehr harte Arbeit, und ſind drey Wochen lang Tag und Nacht beſtändig angeſpannt. Sie preſſen in Champagne den Wein ſo ſtark, daß wann ſolches geendiget iſt, der Satz oder Kuchen, ſo hart als ein Stein iſt. Dieſen werfen ſie in Fäſſer, die oben keinen Boden haben, und verkaufen ihn an Leute, die einen Brandewein von ſchlechtem Geſchmack daraus machen, den ſie Eau de vie d'Aines nennen, und der zu vielerley Dingen zu gebrauchen iſt.

Diejenigen, die viel Weinberge haben, preſſen zum erſten, zwey bis dreymal den beſten Wein, und wählen alle zeit die niedlichſten und zeitigſten Trauben dazu. Von dieſen Weinen iſt immer einer beſſer und theurer, als der andere, ſo, daß wann von einem derſelben vom erſten Druck, das

Maas

Maas, das sie Queue nennen, für sechs hundert Livres verkauft wird, der vom zweyten nur vier hundert und funfzig, und der vom dritten zwey hundert und funfzig, kosten wird, wenn sie gleich aus einem Weinberge sind.

In jedem Wein, der zuerst ausgepresset worden, sind ordentlich zwey Drittel des besten Weins, ein halbes Drittel vom Abstich, und ein halbes Drittel vom Druckwein oder Nachdruck. Diesem nach wird eine Kufe von fünf bis sechs Fässern Wein, neun bis zehn Theile des besten Weins, drey vom Abstich und zwey oder drey vom Druckwein erhalten.

Aus den gemeinen schwarzen Trauben, welche nach der ersten, zweyten oder dritten Kufe übrig sind, machen sie einen Wein mit den nichtweissen Trauben, die sie Verderons nennen. Aus allen zusammen machen sie einen sehr hochfarbigen Wein, den sie an das Landvolk verkaufen, oder für ihr Gesinde brauchen. Auch lassen sie diese Trauben zwey ganzer Tage in einer grossen Kufe liegen, ehe sie solche auspressen, damit der Wein um so viel röther werde, und mischen alles unter einander, was von den verschiedenen Abstichen dieser Weinlese kommt.

Die weissen Trauben kommen nicht in die Kufe, sie lassen solche bis Allerheiligen am Stocke, und manchmal auch bis gegen den achten oder zehnten November, um welche Zeit es kalte Morgen giebt, und machen daraus einen Wein, den sie Vin-Bourra nennen, das ist, einen neuen süssen Wein, der nicht vergohren hat, den sie noch ganz warm verkaufen.

Dieser Wein ist allezeit besser, wenn die Trauben im October und November der Reif getroffen hat, oder wenn

wenig-

wenigstens den Morgen kalt gewesen ist. Es schadet nichts, wenn gleich diese Trauben etwas faul sind, nur hat man darauf zu sehen, daß man dem Wein Zeit lasse, daß er durch die Gährung das Unreine von sich stoßen und rein werden möge.

Dieser weiße Wein kann mit dem Wein vom Abstich vermengt werden, wenn man Lust dazu hat, und selbigen nicht gleich, wenn er vergohren hat, verkaufen kann. Daraus wird ein sehr guter Trinkwein, der sehr blaß und ziemlich stark ist.

Alle diese guten Weine müssen in ein neues Faß gezogen werden, wie auch die vom Abstich; aber die rothen Weine, die aus den unreifen Trauben, und die vom Nachdruck, können in ein altes Faß gefüllt werden, welches aber gut beschaffen seyn muß.

Den Fässern soll man niemals einen Einschlag geben, sondern sie nur mit gemeinem Wasser, kurz zuvor ehe man sie füllt, auswaschen, und wohl wieder austrocknen lassen. Mit dem Wasser kann man etliche Handvoll Pfirschblumen oder Blätter vermischen, welches, wie sie dafür halten, dem Weine gut ist.

In Champagne wird der Wein selten in etwas anders als Fässer- und Viertelstonnen (Quarteaux) gefüllt.

Das Flußmaaß ist vom Bergmaaß unterschieden. Die Fässer vom Flußmaaß halten bey zweyhundert und zehen Pariser Pinten. Ein Pariser Pinte aber ist einem englischen Quart gleich. Ein Quarteau hält hundert und zehen Pinten. Die Fässer vom Bergmaaß halten bey zwey hundert und vierzig Pinten, und wenigstens zwey hundert und dreyßig

Pariser

Pariser Maas, und das Quarteau hundert und fünfzig oder hundert und zwanzig.

Jedes Faß und Quarteau wird mit Kreide bezeichnet und dadurch bemerkt, welcher zum ersten, zum zweyten und zum drittenmal ausgepreßt worden; welcher der Abstich, der Druckwein, der weiße Wein und der aus unreifen Trauben sey; auch schreiben sie den Namen des Weinberges daran, aus welchem die Trauben genommen werden.

Vor etlichen Jahren haben einige in Champagne versucht, so rothe Weine zu machen als der Burgunder ist, auch ist die Sache, was die Farbe anlangt, sehr wohl von statten gegangen, allein dergleichen Weine kommen, meiner Meinung nach, den Burgunder Weinen nicht gleich, indem sie nicht so mild und wohlschmeckend sind, unterdessen verlangen doch viele dergleichen Weine, und einige halten sie für die besten, und als die schiefen Weine etwas fielen, hat man seit den letzten Jahren in Champagne viele rothe Weine gemacht. Diese Weine sind in Flandern beliebt, wo sehr viele für Burgunder verkauft werden.

Von allen diesen Weinen ist keiner gesünder und dem Geschmacke nach angenehmer, als der schiele Champagner Wein l'Oeil de Perdrix, oder die Weine von den beiden ersten Abstichen vom ersten Druck in sehr heißen Jahren.

Dieser Wein hat Stärke, etwas scharfes, Raschigkeit, etwas balsamisches oder wohlriechendes, etwas flüchtiges und niedliches und übertrifft hierin den besten Burgunder.

Was aber fürnehmlich denselben zu trinken anreizen sollte, ist seine Leichtigkeit, welche machet, daß er eher als

alle

alle andere Weine im Königreiche paſſirt und durch den Leib gehet. Es iſt eine irrige Meinung, daß der Champagner Wein das Zipperlein verurſache. Ich habe in dieſer ganzen Provinz kaum einen geſehen, der damit behaftet geweſen wäre, und dieſes iſt Beweiſes genug.

Wenn man in Champagne guten Wein machen will, ſo müſſen die ſchwarzen Trauben, wenn es am Tage warm iſt, geleſen werden. Dabey hat man ſorgſam Achtung zu geben, daß man ſie wohl ausleſe, und keine Trauben von den Weinlauben, noch auch die unreifen oder zum Theil verfaulten, darunter menge; daß man ſie zwey Tage lang in einem Bottich liegen laſſe, da denn der Saft von ihrer Erhitzung roth wird. Einige Stunden vorher, ehe man ſie auf die Preſſe bringt, werden ſie mit den Füßen getreten, und der Saft mit Treſtern vermiſcht, ſonſt wird der Wein nicht roth genug. Läßt man ſie länger als zwey Tage im Bottich ſtehen, ſo ſchmeckt der Wein zu ſehr nach den Kernen. Vermiſcht man ihn mit dem Wein von der Preſſe, ſo wird er zu dick, zu hart und zu unlieblich.

(Die Fortſetzung folgt.)

II.

Birn-Sorten.

No. LXXX. Die runde Mundnetzbirn. (Taf. 7.)

Fr. Mouille-bouche ronde.

Frucht.

Diese Birn ist von ziemlicher Größe, etwas bauchigt und beynahe rund. Ihre größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge, von da sie nach der Blume hoch gewölbt zuläuft, eben so auch einige Linien nach dem Stiele, wo sie nach einem kleinen Ausschnitt eine kurze dicke Spitze erhält, in welcher der Stiel etwas hineingesteckt zu seyn scheint. Er hat beynahe die Hälfte der Höhe der Birn, ist mittelmäßig stark und hölzig. Die Blume befindet sich in einer kleinen und engen Vertiefung, ist groß, offen, geräumlich und tief, und hat bisweilen kleine Erhöhungen um sich her. Sie mißt zwey Zoll drey Linien in der Länge, nicht viel weniger im Durchmesser, und gehört in die vierte Klasse der Birnformentafel zu N. 4, den hochbauchigt stuchpfspitzigen Birnen. Die Grundfarbe ist hellgelb, und spielt auf der Sommerseite ins Rothe. Sie ist mit vielen kleinen Punkten bestreut. Im Hellgelben sind diese Punkte grün, und im Rothen grüngelb. Manche haben auch um die Blume herum, große braune Leberflecken; die Schale ist dünne. Das Kernhaus ist länglich-rund und hat hie und da kleine Steinchen in seinem Umfange. Die Kernkammern sind hoch, ziemlich geräumlich und verschlossen. Die Kerne sind länglich, glatt, und gerade aus spitzig und an Farbe schwarz. Das Fleisch ist ganz weiß, es scheint zwar grob und brüchig zu seyn, allein es ist ganz schmelzend, und

voll

LXXX. Die runde Munonatz birn.

voll köstlichen Saftes, von einem angenehmen süßen und stärkenden Geschmacke. Die Birn wird gegen das Ende des Augusts reif, und hält sich vom Baume weg etwan drey Wochen. Der Baum trägt zwar gut aber nicht überflüßig. Sie läßt sich sowohl auf Tafeln als in der Wirthschaft zum frischen Genuß zu Birnwein und Saft gebrauchen, nur nicht zum Welken, besonders wenn sie sehr reif worden ist, denn dann hat sie zu vielen Saft und erfüllt die Bedeutung ihres Namens sehr gut.

Baum.

Der Stamm ist von mittelmäßiger Stärke, setzt seine Haupt- und Nebenäste gern in Gabeln und nach einander an, mit denen er sich gleich ausbreitet und breite Winkel macht. Die Zweige sind mittelmäßig lang und stark stehend. Das Tragholz ist kurz und knorzig, steht etwas weit von einander ab, doch wechselt es ganz ordentlich um den Zweig herum. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, braungelb mit grauen Punkten. Die Krone ist mehr rund als hoch, aber wegen der unordentlich vertheilten Aeste nicht gehörig ausgefüllt.

Blatt.

Das Blatt ist eyförmig, hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, und nimmt nach einigen Linien, in welchen diese Breite beybehalten worden ist, auf gleiche Weise vor- und rückwärts ab, nur rundet es sich am Stiel kurz zu, und am Ausgange läuft es in eine scharfe kurze Spitze aus. Die Rippchen sind mehrentheils eins um das andere gereihet, laufen aber krumm und ungleich dem Rande zu; auf diesem sieht

man

men und Ungleichheiten, mit keiner deutschen Birne. Der Stiel ist lang, und die Farbe des Baumes dunkelgrün.

Vergleichungen.

Diese ist eine von denjenigen Birnen, über welche die Pomologen sich noch nicht haben vereinigen können. Zuerst führen sie nicht alle die Birnen, die unter diesen Namen vorhanden sind, uns zweytens beschreiben sie sie zwar, aber nicht unter demselben Namen *). Es sind deren bereits zwey im 1. O. P. aufgeführt worden, nämlich die lange Mundnetzbirn, Theil II. Seite 14., die im Anfange des Septembers reift, und die Herbst-Mundnetzbirn die im 10 Theil, Seite 36 vorkommt. Beide haben eine längliche Gestalt, da die hier aufgestellte mehr rundlich ist, und fast neben der ersten reift. Duhamel hat nur eine, die er und auch andere Coulo laif nennen, welcher Name, wegen ihrer Eigenschaft, vielen Saft in sich zu haben, allen dreyen beygelegt werden kann.

Diese

*) Hier muß ein Druckfehler in dem Verzeichnisse zu dem 12ten Theile über die vorgekommenen Obstsorten verbessert werden. Es steht Seite VI, Zeile 27 nicht runde Mundnetzbirn, sondern Herbst-Mundnetzbirn, wie auch über der Beschreibung Seite 36, Theil 10 gesetzt ist, heißen, und so auch in eben diesem Verzeichnisse unter dem französischen Namen Seite XII, Z. 24. Mouille bouche d'Automne, nicht ronde gesetzt werden, dem zufolge auch die in der Vergleichung bey der langen Mundnetzbirn, Seite 15, Theil II, angegebene Gestalt der Herbstmundnetzbirn angenommen, und also nicht für rund, sondern für lang erklärt werden muß, welches bey dieser Gelegenheit zur Berichtigung habe bemerken wollen. S.

Diese hier angeführte unterscheidet sich sehr deutlich von den beiden andern, und kommt mit der Beschreibung des Hrn. Oberpfarrer Christs mehr als mit dem ihr daselbst gegebenen Namen. (Siehe Seite 566. N. 82) und mit der auf der Kupfertafel I. N. 13. im Zink in Ansehung der äußern Gestalt, nur nicht der Farbe nach überein. Hier ist, was beide darüber gesagt haben. Hr. D. P. Christ sagt am angeführten Orte: Sie sey eine große wohlgestalte Birne, bauchigt, gegen die Blume abgerundet und am Stiele stumpf-spitzig, mit einer starken eingesenkten Blume, mittelmäßigem Stiel, glatter gelbgrüner mit grünen Punkten besäeter, auf der Sonnenseite blaßbraunrother dünner Schale, schmelzendem Fleisch, gutem und vollem Safte, und überaus angenehmen Geschmacke: reif am Ende Augusts. Eine der besten Sommerbirnen: passirt bald, und muß vom Baume genommen werden, wenn sie aber am Baume gelb wird, so ist sie mehlig. Ein Vortheil, daß eine nach der andern reift.

Zincks Beschreibung ist die: Mouille bouche d'été ou Coule soif, insgemein Zwiebelbirn, wird reif zu Ende Augusts, dauert 14 Tage bis 3 Wochen. Ist eine unvergleichliche Birn von Saft, Fleisch und Geschmack, schmilzt wie Butter, und hat gar keine Treber. In der Zeitigung wird sie etwas gelber und schöner, wächst auch manchmal noch größer, so daß sie bis 7½ Loth wiegt.

III.

Aepfel-Sorten.

No. LXIX. Der Gold-Stück-Apfel. *) (Taf. 8.) Fr. Vrai drap d'or. Engl. Embroidered Apple.

Frucht.

Dies ist ein ziemlich großer Apfel, der seine größte Breite in der Mitte hat, von der er sich nach beiden Enden fast auf einerley Weise platt zurundet. Die Blume sitzt in einer weitläuftigen Vertiefung, ist graß, vom Stern fast bedeckt, und wegen der noch vorhandenen dürren Staubfäden ganz rauh anzusehen. Ihr Inneres ist nicht sehr geräumlich auch nicht sehr tief, Sie ist mit einigen Erhöhungen umgeben, die sich auf der Oberfläche herabwärts ziehen, und den Umkreis etwas eckigt machen. Der Stiel befindet sich in einer weitläuftigen, aber etwas flachern Vertiefung, als die um die Blume ist. Er ist kurz, holzig und dick. Die Farbe ist, wenn der Apfel vom Baume genommen worden, grün, im Liegen aber wird sie goldgelb, um den Stiel aber behält der Apfel meistens grüne breite Streifen, die sich gegen die Mitte auf der Oberfläche verlieren. Er hat viele zerstreute braune Punkte, oft auch größere braune Flecken und Streifen. Er mißt drey Zoll in der Breite, zwey und einen halben Zoll in der Höhe, und gehöret zu N. 5 der III Klasse der Aepfelsortimentafel zu den plattrunden Aepfeln. Die Schale ist dünne,

das

*) Dem Herrn Hofrath und D. Diel.

LXIX. Der Goldstick Apfel.

das Kernhaus ist sehr breit nach den Seiten gezogen, und hat unten am Stiel eine scharfe, und unter der Blume eine stumpfe Spitze. Die Kernkammern sind niedrig, breit und offen wie bey einem Klapperapfel, und er zeichnet sich dadurch von andern Aepfeln aus, indem es wie ein rundes Loch aussieht. Die Kerne sind klein, rund, vollkommen, und kurz zugespitze. Das Fleisch ist an Farbe schön gelb, locker und zart, und hat einen erhabenen süßen, und mit nur wenig Säure vermischten, vortrefflichen Geschmack. Er wird gegen Weihnachten zeitig, wo er seinen besten Geschmack hat, und dauert bis in den Februar. Er ist ein herrlicher Tafelapfel, und hat viel vom grauen Kurzstiel, nur daß er eine glattere, und wie matt es Gold glänzende Schale hat. Auch zum Backen muß er vortrefflich seyn.

Baum.

Der Baum hat einen ziemlich starken Stamm. Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirlicht an. In eben diesem Verhältniß ist auch die Stärke und das Wachsthum der Zweige. Das Tragholz wechselt ordentlich, und stehet in proportionirlicher Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind lang und stark, an Farbe braunroth, und haben viele graue Punkte; die Krone aber ist nicht stark belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge. Gegen den Stiel nimmt es nach und nach ab, rundet sich dann an, und fast eben so bildet es sich gegen den Ausgang, wo es endlich doch eine große Spitze ansetzt. Die Rippchen sind etwas unordentlich gereihet, und

laufen krumm und gablich dem Rande zu. Die Zähnchen sind scharf und fein, und nur bisweilen zeichnet sich eine aus, die etwas größer ist als die andere. Der Stiel ist da wo er am Zweige ansetzt, etwas violetfarbig, das Blatt aber dunkelgrün.

Vergleichungen.

Wir finden diesen Apfel sehr vollständig beym Duhamel Th. II. Bd. XIII. S. 24. beschrieben, und auf der XII. Taf. Fig. 4. abgebildet. Seine Beschreibung ist diese: Dieser Baum ist stark, und trägt gern. Die Triebe sind gerade, und von mittelmäßiger Dicke und Länge. Auf der Seite gegen die Sonne etwas weniger dunkelbraunroth, auf der Seite im Schatten grünlich und getüpfelt. Die Knöpfe sind breit und kurz, die Füße stehen nicht weit vor. Die Blätter sind groß, vier Zoll lang, zween Zoll acht Linien breit, tief gezahnt, und an der Zahnung wieder gezahnt. Die Zahnung ist groß und zugerundet. Die Rippe biegt sich etwas unterwärts und macht einen Bogen. Der Stiel ist ohngefähr neun Linien lang. Die Blume hat 21 Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind zehn Linien lang, sechs Linien breit, auswendig mit schönem Roth gefleckt, inwendig ebenfalls roth verwaschen, (lavé). Die Frucht ist groß, hat zween Zoll zehn Linien im Durchmesser, ist zween und einen halben Zoll hoch, leicht, (leger) von sehr regulärer Form, am Durchmesser völlig rund, jedoch hat sie bisweilen Rippen, die aber kaum sichtbar sind. Gegen das Auge zu, welches in einer tiefen mittelmäßig ausgeschweiften, und mit kleinen sehr wenig vorstehenden Beulen umgebenen Aushöhlung steht, nimmt sie an der Dicke etwas ab. Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer platten und nicht so tiefen Aushöhlung als das Auge.

Die

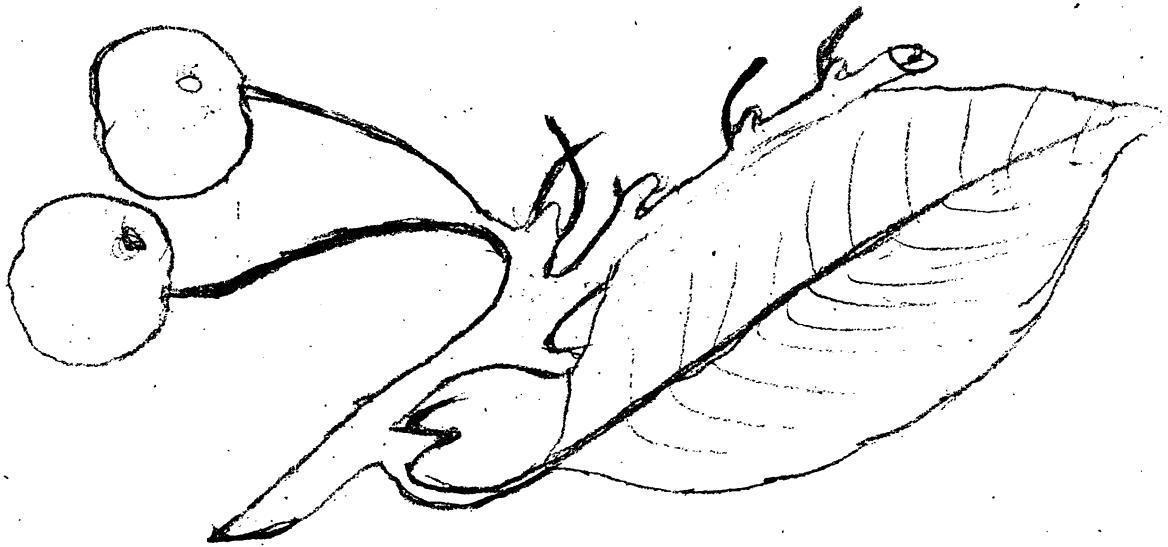
Die Haut iſt ſehr glatt, von einer ſchönen gelben, dem matten Golde gleichenden Farbe, mit ſehr kleinen braunen Punkten, und etlichen kleinen runden, und einer Linie breiten Flecken beſäet. Das Fleiſch iſt weich, etwas körnigt, und wird leicht mehlig. Der Saft iſt ſehr angenehm, aber nicht ſo erhaben wie der von Renetten. Die Kerne ſind hellbraun, faſt oval, und am Durchmeſſer rund, wenn ſie einzeln in einem Fache ſtehen. Dieſer ſchöne Apfel dauert ſelten bis in den Winter. Er kommt zwar den guten Renetten nicht gleich, iſt aber doch zu bedauern, wenn man ihn nicht mehr haben kann. In der Normandie hat man einen Apfel der dieſem ſehr gleichet, etwas ſäuerlich iſt, und ſich länger hält. Es möchte wohl der Boden allein dieſe Verſchiedenheit verurſachen. Man nennt ihn den Apfel von Julien oder St. Julien.

Manger hat dieſen Apfel unter No. III. S. 18. nach dem hier angeführten Duhamel beſchrieben, und ſetzt unten in ſeinen Anmerkungen folgendes hinzu: Bey dem Drap d'or iſt noch ſehr vieles zu berichtigen. Quintinye gedenket nichts von ihm. Duhamel beſchreibt erſtlich unter den Fenouillets oder vielmehr Courtpendus einen, den er Fenouillet jaune ou Drap d'or nennt; da es aber ein Herbſtapfel iſt, und er mit dem in Holland und Teutſchland bekannten Charakterapfel nicht übereinkommt, ſo habe ich ihn hier nicht angeführt, ſondern zu den Fenouillets verſpart. Denjenigen aber, den Duhamel Vrai drap d'or nennt, habe ich als eine Hauptart, und die von ihm ſelbſt erklärten, nebſt den von Müller und Knoop angeführten, als Varietäten angenommen, ungeachtet mir deshalb noch Zweifel übrig bleiben, die aus Gegeneinanderhaltung der Beſchreibungen entſtehen. Nach der Angabe im Maaße der Fruchtgröße ſtimmt Duhamel mit

Knoop überein, aber die Zeichnung widerspricht ersterer. Denn statt 2½ Zoll Breite und 2¼ Zoll wie er die Größe beschreibt, giebt die Zeichnung wenigstens 2⅝ Zoll Breite und 2⅝ Zoll Höhe. Diesen Unterschied habe ich mehrmalen bemerkt, und dadurch nicht vergleichen können, wenn ich angenommen, daß sich Duhamel des Decimalmaaßes bedient haben möchte, als worüber er sich nirgends erkläret.

Wenn Manger den Drap d'or des Knoop mit dem des Duhamel vergleicht, so hat er sich hier gewiß vergriffen, denn der Drap d'or des Knoop ist eigentlich der Characterapfel oder Renette, die ein ganz anderer Apfel ist als der Vrai drap d'or. Knoop führet ihn auch eigentlich nur unter dem Namen Characterapfel auf, und giebt der Benennung Drap d'or nur die zweyte Stelle, und zwar ohne Zusatz Vrai Drap d'or. Selbst Duhamel, wie auch oben bereits erinnert worden ist, scheint seiner Sache nicht gewiß gewesen zu seyn. Denn in seiner Vorstellung auf der Kupfertafel scheint der Apfel seiner Größe nach wenigstens eben so hoch als breit gewesen zu seyn, und seiner Beschreibung nach ist die Höhe geringer als die Breite oder der Durchmesser. S. seine Beschreibung verglichen mit seiner Abbildung.

IV.



XXIX. Die große Nonnen-Kirsche.

IV.

Kirschen-Sorten.

No. XXIX. Die große Nonnenkirsche (Taf. 9.)

Frucht.

Sie scheint eine Abart von der gewöhnlichen teutschen Pelzweichsel zu seyn, zeichnet sich aber doch durch ihre viel fleischigeren Theile aus. Sie ist auf der einen Seite platt, auf der Rückseite fällt sie mehr in die Zirkelrunde. Auf der breiten Seite bemerkt man kaum eine Haar dünne Linie, die vom Stiel herab bis zum entgegengesetzten Ende läuft, aber das an ihrem Ende sich befindende Blüthengrübchen ist sehr deutlich zu erkennen. Am Stiel ist sie etwas platt, und dieser ist ohne sonderliche Vertiefung eingesenkt, er ist zweymal so lang als die Kirsche hoch ist, mittelmäßig stark, und an Farbe gelbgrün. Ihre Breite mißt einen Zoll in guten Kirsch-Jahren, ihre Dicke eine Linie weniger, und ihre Höhe noch eine Linie weniger. Die Farbe ist schwarzbraun, und beynahe ganz schwarz wenn sie lange reift, und glänzet sehr. Die Haut ist dicht und sehr zusammenhangend, und läßt sich abziehen. Auch das Fleisch ist ziemlich zusammenhangend unter sich und mit dem Stein, denn der Stiel reißt eher vom Stein ab wenn man Gewalt braucht, als sich der Stein vom Fleische trennt. Das Fleisch ist nach abgezogener Haut gleichsam gefunstert, das heißt: es lassen sich in dem rothen Fleische überall dunklere Stellen wahrnehmen, welche man als Höhlen annehmen kann, in welchen der dunkelrothe Saft sich befindet.

Dieser

Dieser Saft ist in Menge vorhanden, und von einem sauer-süßlichen, sehr stärkendem, Geschmack. Der Stein ist sehr klein in Verhältniß gegen das ihn umgebende Fleisch; an Gestalt ist er etwas länglich und unten stumpfspitzig. Die Höhe beträgt nicht ganz einen halben Zoll, die Breite eine Linie weniger, und die Dicke noch eine Linie weniger. Auf der Kante hat er nur zwey Furchen, und bisweilen einige Seitenstriche; auf der kleinen Kante ist nur eine dünne aufgeworfene Linie. Sie reift in der Mitte des Julius, und ist so wohl zum frischen Genuß, als zu jedem andern Gebrauche, zu welchen die Kirschen in der Wirthschaft benutzt zu werden pflegen, vortrefflich.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark, und setzet sich gern mit seinen Haupt- und Nebenästen quirrlicht an. Die Zweige sind steif und mittelmäßig lang. Das Tragholz wechselt unordentlich, stehet bald nahe zusammen, bald weit aus einander, und ist bald groß bald klein. Die Sommerschossen sind dünne und kurz, rein von Punkten, und grüngelb. Die Krone geht ziemlich hoch in die Höhe, ist nicht stark mit Zweigen besetzt, auch nicht sehr belaubt, und daher ganz durchsichtig.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und schmal. Die größte Breite hat es über der Hälfte seiner Länge nach der Spitze zu, wohin es gemachsam abnimmt, aber endlich in eine scharfe Spitze gerade zu auslauft. Nach dem Stiel zu nimmt es länger ab, und läuft nach und nach an denselben an. Der Stiel ist kurz

und

und etwas braunroth gefärbt. Die Rippchen sind enge, wechselsweise gereihet, und laufen etwas krumm nach dem Rande. Auf diesem stehen deutliche sehr feine Zäckchen. Das Blatt ist dünne und von dunkelgrüner Farbe.

Vergleichungen.

Diese Kirsche ist nur sonderlich in Erfurt und hiesiger Gegend bekannt, ich finde sie wenigstens dem Namen nach nicht bey den Pomologen, und kann daher für jetzt keinen zum Vergleich anführen.

Zweyte Abtheilung.

Vermiſchte Abhandlungen.

I.

Mittheilung einer der vier Preiß-Schriften, die bey den von der Mainzer Akademie nützlicher Wiſſenſchaften zu Erfurt im Jahre 1798 aufgeſtellten pomologiſchen Fragen concurrirt haben.

(Siehe T. O. G. Band VIII. S. 407. ꝛc.)

Endlich bin ich im Stande eine von jenen Preiß-Schriften mitzutheilen, die bey der oben gedachten Preisaufgabe concurrirt haben, die mir der Verfaſſer derſelben bieder und freundſchaftlich, doch unter der ausdrücklichen Bedingung ſeinen Namen zu verſchweigen, mitzutheilen die Güte gehabt hat, und wovon ich einmal (Siehe T. O. G. Th. XII. S. 338.) einige Hoffnung äußern durfte.

Brief

Brief des Verfassers an den Herausgeber des T. O. G.

Ew. haben im letzten Stück des T. O. G. vom vorigen Jahr S. 338. den Wunsch geäußert, daß, da nach der Erklärung der Akademie nützlicher Wissenschaften in Erfurt, manches nützliche in den eingegangenen Schriften über die aufgeworfenen pomologischen Fragen, enthalten sey, die Einsender derselben sich bewogen fühlen möchten, dem pomologischen Publikum ihre Beantwortungen durch den T. O. G. öffentlich mitzutheilen. Jene Erklärung und ihre Aufforderung, haben es endlich nach mehrern Bedenklichkeiten bey mir entschieden, diesen Wunsch zu befriedigen, wenn ich nur wirklich hoffen darf, daß einiges Nützliche für dem Pomologen, auch in diesem Versuch anzutreffen sey. Weder Autorsucht, denn Sie werden erlauben, daß ich meinem Motto getreu dem pomologischen Publikum meinen Namen verschweigen darf; noch Eigennutz, da ich mir auf diese Weise kein Honorarium zusichern will, haben mich angetrieben, Ihnen das Gegenwärtige freundschaftlich zu überlassen. Damit Sie aber doch zum wenigsten wissen, welche von den vier Beantwortungen jener pomologischen Fragen Ihnen hier mitgetheilt wird, so ist es in der von der Akademie angegebenen Reihe die vierte, mit dem Motto aus dem Martial: Nil dicam licet usque me rogetis.

Ich bin

Ihr ꝛc.

Preis-

Preisschrift.

Nil dicam licet usque me rogetis.

Da von der Churfürstlichen Akademie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt zehn von dem Churfürstl. Pfälzischen Kunstgärtner Hrn. Stöl in Schwetzingen vorgelegte Fragen, welche größtentheils die Cultur und Veredlung der Obstbaumfrüchte betreffen, als Preisaufgabe aufgestellt worden sind, so wage auch ich es, da ich mich seit einigen Jahren mit diesem Gegenstande beschäftiget habe, meine Gedanken hierüber einer erleuchteten Akademie vorzulegen, und hoffe, wenn ich auch nicht den Beyfall derselben haben sollte, jedoch einiges nicht Unbemerkungswerthe hierbey liefern, und der Sache, die es betrifft, auf irgend eine Weise nützlich werden zu dürfen. Da aber weder dem Herrn Fragen noch einer hochverehrten Akademie daran liegen kann, daß von dem Beantworter bemannter Fragen, weder eine große Belesenheit gezeige, noch auch ein weitläuftiges Mark über dieselbe geliefert werde, so will ich obgenannte Fragen in aller Kürze, jedoch so viel zur Sache gehört, zu beantworten, und ihren erleuchteten Einsichten vorzulegen, versuchen. Die erste dieser Fragen ist diese:

1.

„Sind alle in den Obstverzeichnissen stehende, so zahlreiche und verschiedene Fruchtbäume, welche man gewöhnlich das französische Obst nennt, lauter Spielarten der Natur, die durch die Kunst, das ist durch Pfropfen und Okuliren, nicht durch Saamen fortgepflanzt werden können?“

Nach

Nach meiner Einsicht finde ich, ehe diese Frage beantwortet werden kann, für nöthig, den Sinn derselben näher zu bestimmen, und dabey die verschiedenen darin liegenden Sätze zu entwickeln, und so nach einander durchzugehen. Aus dieser Frage kann man nämlich drey andere machen.

1) Was ist französisches Obst?

2) Was versteht man durch Spielart?

3) Kann dies französische Obst nur allein durch Kunst fortgepflanzt werden, und nicht auch durch Saamen?

§. 2.

Was ist französisches Obst? Unter diesem kann wohl nichts anders verstanden werden, als die wenigen Obstsorten, die aus Frankreich nach Teutschland verpflanzt worden sind; sie mögen nun auf Hoch- oder halb- oder Zwergstämmen erzogen werden; denn manche Gärtner nennen nur das allein Franzobst, was an Zwergstämmen — auf Rabatten oder am Spalier erzogen wird, und getrauen sich nicht davon auf hochstämmige zu veredeln. Um allen Mißverstand zu vermeiden, so könnten hier alle Sorten verstanden werden, die in dem Verzeichnisse der ehemaligen ehrwürdigen Väter des Carthauses in Paris stehen, aus welchem, vorzüglich in den neuesten Zeiten, die französischen Obstsorten, sich über ganz Teutschland ausgebreitet, und es gleichsam überschwemmt haben. Dieses Verzeichniß hier einzurücken halte ich aber für überflüßig. Man findet eins vergrichen, das zu Wien 1774 in der Ghelenschen Buchhandlung herausgekommen ist, und in welchem, zur Erleichterung der Aussprache

che für die, welche kein Französisch können, die französischen Namen mit teutschen Buchstaben teutsch ausgedruckt sind.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Ueber

neue nach dem teutschen Obstgärtner angelegte und eingerichtete Baumschulen; nebst Bekanntmachung ihrer Sorten.

Ich hoffe dem pomologischen Publikum keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich dasselbe mit den seit der Herausgabe des T. O. G. entstandenen und nach denselben eingerichteten Baumschulen nach und nach bekannt mache, und von Zeit zu Zeit das Verzeichniß derjenigen Obststämmchen mittheile, die in denselben käuflich zu verlassen sind, oder auch aus welchen man wenigstens durch Pfropfreiser eben dieselben reinen Sorten erlangen kann, die im T. O. G. untersucht, abgebildet und genau beschrieben worden sind.

Erstlich erfährt man durch sie wo die Sorten in der Welt zu haben, von welchen in den pomologischen Schriften, und besonders im T. O. G. geredet worden ist. Für Anfänger der Obstkultur ist es immen äußerst unangenehm, wenn sie zwar in pomologischen Büchern viele Sorten beschrieben finden, und unter ihnen auch manche die ihre Aufmerksamkeit vorzüglich reizt, und die sie also auch bald zu besitzen wünschen, aber nun

nun nicht wissen, in welcher Baumschule sie sicher anzutreffen sind. Sie schreiben hie und da hin und erhalten abschlägliche Antwort, daß nämlich, wenn man noch ehrlich ist, die verlangte Sorte ausgegangen sey; oder man erhält zwar die Sorte dem Namen nach, aber wenn sie tragbar werden, so ist sie nichts weniger als die, welche man verlangt hat. Denn obgleich die Unordnung, der Betrug und die Gewissenlosigkeit der gewöhnlichen Handelsgärtner weit geht, so kann man dabey doch nicht immer einen wissentlichen Betrug voraussetzen. Sie, wurde unter demselben Namen in der Baumschule eingeführt, und viele Menschen bestehen oft eigensinnig darauf, daß dieses die wahre Sorte sey, ohne sie jemals genau untersucht und mit der Beschreibung der Pomologen verglichen zu haben, von denen sie doch Himmel weit verschieden sind. Oft haben sie dieselbe Sorte noch nie gesehen, da der Baum bey ihnen nicht getragen hat. Dieses ermüdet den Anfänger und Liebhaber der Obstkultur, der sie sieht und nun unrichtig erhält, aber auch das: wenn er sie aus entlegenen Provinzen verschreiben soll, von da ihnen nicht nur der Transport sehr hoch kömmt, sondern von da sie unter Weges mancherley den Bäumen nachtheiligen Zufällen unterworfen sind.

Es muß also nicht anders als angenehm zu wissen und zu erfahren seyn: wo nun berichtigte Baumschulen anzutreffen sind, in welchen gewisse, in einem bestimmten pomologischen Buche beschriebene Sorten anzutreffen und sicher zu haben sind, und diese Baumschulen in der Nähe zu finden.

Dies Bedürfniß fühlten mehrere edle Männer in Teutschland, und glaubten gleich beym Entstehen des Teutschen Obst-Gärtners ihren Mitbürgern, die Liebhaber der Obstkultur waren,

waren, und dem Lande selbst, das sie bewohnen, einen angenehmen Dienst zu erweisen, wenn sie große Baumschulen anlegten und unterhielten, welche dieselben Sorten in sich begriffen, die in dem teutschen Obstgärtner beschrieben, verglichen und so viel als nur möglich berichtiget worden waren. Sie ließen sich also mit großen Kosten diese Sorten, theils in Bäumen, theils in Pfropfreisern aus den hiesigen Gärten kommen, und ich selbst machte es mir und dem hiesigen Gärtner zur Pflicht, treulich zu sorgen, daß die Sorten eben so wie sie beschrieben worden, gegeben wurden, und mit unserm Wissen keine unrichtig gegeben oder verwechselt werden möchte.

Unter diesen Männern die sich so thätig für eine bessere Obstkultur und Berichtigung ihrer Nomenklatur verwendeten, kann ich mehrere angesehene Männer in verschiedenen Provinzen Teutschlands nennen, deren Baumschulen nun schon so weit gediehen sind, daß sie die meisten Sorten die im teutschen Obstgärtner vorkommen, käuflich an Andere verlassen können.

Es tritt hier zuerst auf: der königliche Geheime Oberfinanzrath und Kammerherr von Bülow zu Urskau bey Groß-Glogau in Schlesien. Gleich im ersten Jahre des teutschen Obstgärtners, also im Jahr 1795, ließ er sich die Sorten, die 1794 im teutschen Obstgärtner beschrieben worden waren, kommen, und führte sie in seiner Baumschule neben andern, die er schon hatte, ein, und so fuhr er jährlich damit fort, so daß er nun schon die Sorten der ersten Jahre käuflich an Andere verlassen kann, wovon der unten mitgetheilte Catalog den Beweis liefert.

Ein anderer von diesen Männern ist, der für die Ausbreitung der Obstkultur sich so eifrig verwendende Herr Hof-

und

und Canzleyrath von Laffert zu Celle, der die Sache der Baumschulen ins Große treibt, und auf zwanzig Morgen Landes zu einer eigenen Baumschule verwendet, sich mehrere Gärtner und einen besondern Garten-Inspector hält, mehrere Jahre nicht nur ansehnliche Baumschulen theils aufgekauft, theils wilde Stämmchen oder Kernreiser verschrieben, und nun jährlich auch von hieraus die im teutschen Obstgärtner jährlich vorgekommenen Sorten vom ersten Jahre an, verschrieben hat, so daß ich nächstens auch von dieser großen und ansehnlichen Baumschule ein Verzeichniß, der in derselben erwachsenen Stämmchen, von den Sorten des teutschen Obstgärtners, erwarte.

Neben diese beiden Herren verdient gestellt zu werden der Herr Oberjäger Stein zu Peisterdorf in Schlesien, ohnweit Reichenbach. Auch dieser ließ sich vom Anfang der Herausgabe des teutschen Obstgärtners die beschriebenen Sorten kommen, und verkauft bereits schon Stämme aus denselben, nach dem teutschen Obstgärtner, von welchen ich ebenfalls einen Catalog erwarte.

Ich könnte noch mehrere andere nennen, die die Sorten des teutschen Obstgärtners vom Anfang an verschrieben und ihre Baumschulen darnach eingerichtet haben, wohin zu Stockholm in Schweden der Herr Canzleyrath Edelcrantz; zu Berching im Eichstädtischen der Herr Hofapotheker und Kammerdiener des Fürstbischofs von Eichstädt, Hörmensöden; und neuerdings der Herr Müller in Warschau; der Herr Amtmann Seyler in Memmingen und Herr Hofgärtner Prestele zu Ittingen in Oberschwaben gehöret.

Vorzüg-

Vorzüglich aber wird die Baumschule des Herrn Hofgärtners Reichart in Weimar werden, der durch seinen ausgebreiteten Handel von Obstbäumen, wilden ausländischen Hölzern und Sämereyen von denselben und andern Gartengewächsen schon rühmlichst bekannt ist, und nun mehrere Gärten zu eigenen Baumschulen eingerichtet hat, in welchen nur die Sorten, die im teutschen Obstgärtner vorkommen, gezogen und an die Liebhaber verlassen werden sollen. Schon jetzt nimmt er Bestellungen auf dergleichen Sorten an, wovon er sogleich die Pfropf- oder Okulierreiser von mir erhält; und veredelt sie, sodaß diejenigen, die eben keine ausgewachsenen Stämme verlangen, sie den nächsten Herbst oder Frühjahr haben können. Dies ist auch die beste Art und Weise die Sorten richtig und gewiß zu erhalten. Denn mehrere hundert Sorten, jede in hinlänglicher Anzahl, um jeden etwan nachfragenden Liebhaber zu befriedigen, auf bloße Speculation zu unterhalten, macht schon die unrichtige Angabe des wahren Namens nothwendig. Ich habe schon bey mehrern Gelegenheiten auf diesen jungen und thätigen Mann, der seine Ehre zum Pfande setzt, seine Aufträge richtig zu besorgen, hingewiesen, jetzt mache ich ihn dem ganzen pomologischen Publikum geflißentlich bekannt, und empfehle ihn denselben zu vielen gefälligen Aufträgen in obiger Rücksicht.

Man kennet also nach dieser Anzeige schon mehrere Baumschulen, zu denen man sich wegen der im Teutschen Obstgärtner vorkommenden Sorten hinwenden und sie solcher Gestalt oft in seiner Nähe haben kann, besonders wenn man außer den Stämmen nur Pfropfreiser verlangt, eine Besorgung, die, wenn sie von hier aus geschehen muß, mir immer beschwerlicher wird. Dieses sage ich nicht, als wollte ich nicht eben die Gefälligkeit, den Liebhabern der Obstkultur

zu

zu dienen; jetzen, sondern muß ich so viele unangenehme Briefe mit den unhumansten Vorwürfen empfangen muß. Bald sind die bestellten Sorten nicht frühzeitig genug auf das pünktlichste versendet worden; bald sind die Pfropfreiser nicht angeschlagen; bald sind nicht die rechten, sondern ganz andere an deren Stelle angelangt. In keinem Jahre habe ich solcher unangenehmen Vorwürfe mehrere hören müssen als in dem eben laufenden. Jedermann weiß, daß der Schnee und Frost in diesem Jahre bis zum 24 und 25 März dauerte, wo es eigentlich erst anfing aufzubrechen, und daß man also nicht eher in die Gärten gehen, und zu und auf die Bäume gelangen konnte. Es waren zwar auf 4 bis 5 schöne Tage im Februar gewesen, aber außerdem, daß es noch die Nacht fort fror, so hoffte man auf völligen Weggang des Winters, um die Pfropfreiser desto gesünder und trockener zu brechen, das Wetter aber ward hierauf wieder schlimmer und machte alle Geschäfte von der Art im Ganzen unmöglich. Mit den ersten schönen Tagen im April wurden auch die nothwendigsten andern Geschäfte des Gärtners zurückgesetzt und die Pfropfreiser gebrochen, verpackt und fortgesendet. Die entferntesten zuerst, und die nächsten, wie billig, zuletzt. Auf alles dieses nahmen Einige, die Pfropfreiser verlangt hatten, gar keine Rücksicht; und ich erhielt Briefe, vorzüglich von denen, die näher lagen, mit den bittersten Vorwürfen: „Warum ich bey dem schönen Wetter die verschriebenen Pfropfreiser nicht sendete, zu welchen doch das Geld, (oft nur 10 bis 12 Gr.) gesendet worden, auch nicht einmal noch geschrieben hätte, daß sie solche; und wenn sie solche erhalten sollten.“ Andere drohten, den teutschen Obstgärtner deswegen nicht mehr zu lesen, andere nahmen auf ewig von dem hiesigen Gärtner Abschied, weil er die Pfropfreiser so spät, und da solche schon getrieben,

gebrochen; und sahen nicht ein, daß er so einfältig nicht sey, getriebene Sorten nicht zu senden, sondern daß sie bey den warmen Tagen im April, in welchen sie 30 bis 40 Meilen zu laufen hatten, auf ihren Wegen im feuchten Moos getrieben haben mußten, wieder andere beklagten sich, daß sie zu dürre angekommen, und bedachten nicht, daß sie auf den Posten nicht verwahret werden wie im Keller, sie auf manchen Posten zwey drey Tage, auch wohl noch in eingeheizten oder sonst warmen Stuben liegen, und folglich ohne unsere Schuld verderben müssen, denn es wird gewiß alles angewandt, um ihre Erhaltung zu sichern. Endlich so liefen auch mehrere Klagen ein, daß andere Sorten angekommen als bestellt worden, und schlossen mit der Beschwerde, daß das für die Sorten übersendete Geld vergeblich ausgegeben sey. Aber auch dieses war unsere Schuld nicht, sondern es war eine Verwechselung der Briefe und der Pakete auf den Posten vorgegangen, die Briefe waren recht, aber die Pakete unrecht gesendet worden, welches nach der Einrichtung mancher Posten leicht möglich, welche keine auf die Pakete aufgesteckte Briefe leiden, sondern sie abreißen und allein versenden, und dann nicht recht auf die Signatur der Pakete sehen. Dieses ist um so viel möglicher, weil oft 10. 12. 15. dergleichen Pakete auf einmal abgesendet werden.

Daß mir dies unangenehm sey, wenn ich Briefe mit dergleichen Klagen erhalte, und durch neues Porto und Abgabelohn zugleich gestraft werde, dies wird mir jeder gerne glauben und den Wunsch leicht möglich finden, von diesem unangenehmen Geschäfte befreyt zu seyn, zumal da ich dieses Besorgniß der Pfropfreiser bey dem hiesigen Gärtner blos aus Gefälligkeit mit allen Schreiberepen übernommen, und nie etwas dafür in Ansatz gebracht habe.

Meine

Meine ganze Absicht gieng bey meinem Anerbieten: den Liebhabern Pfropfreiser von hier zu besorgen, dahin, in der That und Wahrheit zu beweisen, daß ich nicht von Sorten schriebe, die ich nie gesehen, wie so viele, die pomologische Schriften groß und klein heraus geben, thun, sondern sie auch wirklich in der Natur untersucht beobachtet und genossen hätte, und folglich sie auch den Liebhabern zur Begründung ihres Vertrauens zu verschaffen wüßte. Dies war der Grund meines Anerbietens, nicht eigennützige Speculation, da bey so wenig Groschen oder Thalern die es dem Gärtner trägt, und wobey derselbe durch Herumlaufen im Garten, Numeriren ꝛc. so viel Zeit und Mühe anwenden muß, an sich schon wenig Vortheil für diesen zu erwarten ist, was sollte hiervon auf mich kommen?

Um so viel lieber ist es mir also, wenn die im teutschen Obstgärtner beschriebenen Sorten durch Andere richtig verbreitet und in ihrer Richtigkeit erhalten werden. Ich verweise also die Liebhaber um so viel lieber dahin, je lieber es auch den Freunden der Obstkultur seyn muß, die Gelegenheit zu kennen, die sich vielleicht ohne ihr Wißen in ihrer Nähe befinden, und von da sie sich dieselben nun ohne große Kosten anschaffen können.

Ich fange also hiermit an, ein eingesendetes Verzeichniß der aus der Urschkauischen Baumschule bey Groß-Glogau in Schlesien verkäuflicher Obstbäume, den Liebhabern der Obstpflanzung mitzutheilen, und setze die Nachricht bey, die diesem Verzeichniß voran gesetzt war.

Sickler.

Verzeichniß

der Obstbäume welche in der von Bülowischen Baumschule zu Ueschkau bey Groß-Glogau in Schlesien gezogen werden, und von jetzt an, so wie in Zukunft um beygesetzte Preise in Preuß. Cour. gegen baare Bezahlung zu verkaufen sind *).

I. Aepfel.

	Vorrath. Stück.
1. Weißer Winter Calville T. O. G. No. 16.	8.
2. Gelber Winter Calville Oster Apfel, Paasch Apfel.	8.
3. Rother Winter Calville T. O. G. No. 36.	5.
4. Gestreifter und marmorirter Winter Calv.	—
5. Calville blanc à Cotes, von Hannover.	—
6. Weißer Sommer Calville T. O. G. No. 22.	8.
7. Gestreifter Sommer Calville T. O. G. No. 18.	—
	8.

*) Diese Baumschule enthält eine beynahe vollständige Sammlung aller Obstsorten, welche in dem allgemein beliebten pomologischen Werke dem teutschen Obstgärtner aufgeführt und beschrieben sind, und nach und nach in dem darauf sich beziehenden pomologischen Cabinette in Wachs poussirt werden; welche Sammlung auch in der Folge von Jahr zu Jahr fortgesetzt werden wird. Außer diesen befinden sich in dieser Pflanzung auch eine gute Anzahl der

	Vorrath. Stück.
8. Rother Sommer Calville T. O. G. No. 4.	8.
9. Rother Herbst Calville.	—
10. Weißer Herbst Calville.	—
11. Gestreifter Herbst Calville.	20.
12. Die weiße Reinette T. O. G. No. 17.	6.
13. Die rothe Reinette T. O. G. No. 9.	10.
14. Grüne Reinette T. O. G. No. 11.	12.
15. Gold Reinette.	10.
16. Gelbe Reinette von Kronenberg.	10.
17. Getüpfelte Reinette T. O. G. No. 12.	5.
18. Reinette franche, von Berlin.	—
19. Englische Reinette T. O. G. No. 24.	7.
20. Reinette Chassis, von Hannover.	8.
21. Der graue Kurzstiel T. O. G No. 7.	6.
22. Reinette von Sorgvliet, von Hannover.	5.
23. Der Winter-Borsdorfer.	9.
24. Der schwarze Borsdorfer.	7.
25. Gold Pipping T. O. G. No. 19.	—
26. Kentischer Pipping, von Hannover.	—

der besten und beliebtesten Sorten, welche aus mehreren Gärten Teutschlands gezogen worden sind. Der Preiß ist für das Stück an Aepfeln und Birnen 6 ggl. Für Kirschen 8 ggl. Für Pfirschen, Aprikosen aber 10 ggl. Wer von jenen ausgesuchte Stämme verlangt, bezahlt 2 ggl. mehr. Die Emballirung wird vergütet, und Briefe und Gelder werden Postfrey erwartet. Man wendet sich an den Urschlauer Gärtner Carl Kleiber, oder an das dortige Wirthschafts-Amt.

	Vorrath. Stück.
27. Großer Pipping (Aromatic Pipping) T. O. G. No. 10.	4.
28. Zwiebel-Borsdorfer T. O. G. No. 34.	—
29. Rother Fenchel-Apfel T. O. G. No. 15.	6.
30. Grauer Fenchel-Apfel.	9.
31. Princesse noble, von Kronenberg.	1.
32. Kleiner Pilgrim T. O. G. No. 23.	3.
33. Englischer Königs-Apfel T. O. G. No. 27.	3.
34. Brauner Matapfel T. O. G. No. 26.	—
35. Rother Apis-Apfel T. O. G. No. 12.	7.
36. Pomme violette, von Hannover.	8.
37. Pear main d'hiver, von Hannover.	7.
38. — — d'été, von Hannover.	6.
39. Tafetas blanc, von Hannover.	6.
40. — — rouge, von Hannover.	9.
41. Der rothe Tauben-Apfel T. O. G. No. 21.	8.
42. Pigeon rouge, von Hannover.	4.
43. Syden Hemdje, von Berlin.	—
44. Der Fürsten-Apfel T. O. G. No. 13.	16.
45. Rother Herbst-Süß-Apfel T. O. G. No. 6.	—
46. Gelber desgleichen T. O. G. No. 37.	2.
47. Rothe Winter Süß-Aepfel.	—
48. Gestreifter Weiber Süß-Apfel T. O. G. No. 8.	18.
49. Wyn Appel, von Berlin.	—
50. Der Süße Weinling (Welsch Weinling).	10.
51. Rother Stettiner T. O. G. No. 20.	19.
52. Gelber Stettiner T. O. G. No. 25.	—
53. Der Jacobs-Apfel T. O. G. No. 3.	26.
54. Der Veilchen Apfel T. O. G. No. 2.	6.
	55.

	Vorrath. Stück.
55. Gelber Würz-Apfel T. O. G. No. 5.	8.
56. Sommer Rosen-Apfel T. O. G. No. 1.	7.
57. Rambour.	6.
58. Posemauer.	6.
59. Paradies-Apfel.	8.
60. Pfund-Apfel.	4.
61. Nürnberger gelber Früh-Apfel.	—
62. Grüner Schwanenhals.	—
63. Rother Agathapfel, von Hannover.	—
64. Palser-Apfel, von Hannover.	—
65. Gelbe früh Reinette, von Hannover.	19.
66. — — — Späte, von Hannov.	184
67. — — — non pareille, v. Hannov.	—
68. — — — triomphante, v. Berlin.	—
69. Großer Faros; von Berlin.	—
70. Pomme avant toutes.	—

Aepfel

auf Johannis-Stämmen.

1. Pomme violette, Hannover.	4.
2. Reinette chassis (filée).	8.
3. Pigeon blanc.	7.
4. Gold Pipping T. O. G. No. 19.	9.
5. Syden Hemdje, von Berlin.	8.
6. Gros Faros, von Berlin.	5.
7. Kentischer Pipping, von Hannov.	8.
8. Nicar-Pipping, von Hannov.	3.
	9.

	Vorrath. Stück.
9. Grauer Fenchel-Apfel.	6.
10. Calville blanc à Cotes.	—
11. Gelbe Reinette.	—
12. Rein. d'or hative.	—
13. Rein. d'or tardive.	—
14. Rein. sans pareille.	—
15. Rother Fenchel-Apfel T. O. G. No. 15.	—
16. Rother Apis T. O. G. No. 12.	—
17. Getüpfelte Reinette T. O. G. No. 31.	—

II. Birnen.

A. Winter-Birnen.

1. Virgouleuse Birne T. O. G.	10.
2. St. Hermans Birn T. O. G. No. 20.	1.
3. Die Markgräfin T. O. G. No. 41.	8.
4. Lange grüne Winterbirne T. O. G. No. 15.	7.
5. Winter Ambrette T. O. G. No. 29.	5.
6. Winter gute Christen Birne T. O. G. No. 18.	4.
7. Spanische gute Christen Birne T. O. G. No. 32.	2.
8. Jagd Birne T. O. G. No. 28.	5.
9. Winterdorn T. O. G. No. 30.	—
10. Hammelsbirne T. O. G. No. 12.	2.
11. Kaiser-Birne mit dem Eichenlaub T. O. G. No. 19.	5.
12. Gute Louise T. O. G. No. 27.	10.
13. Der trockne Martin T. O. G. No. 17.	—
14. Amadotte.	—
	15.

	Vorrath. Stück.
15. Grüne Zuckerbirne T. O. G. No. 34.	9.
16. Venus Brust T. O. G. No. 25.	5.
17. Saralin, von Kronenberg.	8.
18. Catillan T. O. G. No. 21.	—
19. Pfund-Birne T. O. G. No. 38.	2.
20. Bergamotte, von Solothurn (Bergam. de Soulers) v. Kronenb. Christ. p. 475, 2.	10.
21. Oster- oder Winter Bergamotte.	—
22. Bergam. crassane T. O. G. No. 37.	13.
23. Grüne Confessels-Birne T. O. G. No. 44.	5.
24. Kronenbirn, von Berlin.	—
25. Colmar, von Berlin.	1.
26. Passa tutti, von Berlin.	1.
27. Present royal de Naples, von Berlin.	—
28. St. Germain doré, von Berlin.	—

B. Herbst-Birnen.

1. Weiße Butterbirne (Beurré blanc) T. O. G. No. 13.	8.
2. Graue dito.	3.
3. Doyenne grise Christ. p. 455. T. O. G. No. 3.	6.
4. Lange Schweizer Bergamotte T. O. G. No. 16.	10.
5. Schweizer Hose T. O. G. No. 35.	7.
6. Herbst Bergamotte.	4.
7. Parfum d'automne, von Hannover.	4.
8. Doppelt tragende, von Hannover.	9.
9. Rothe Confessels Birn T. O. G. No. 14.	5.
10. Der Wildling von la Motte, von Hannov. Christ. p. 457. 8.	3.
11. Herbst Paradiesbirne T. O. G. No. 45.	—
	12.

	Vorrath. Stück.
12. Apfelbirne T. O. G. No. 42.	—
13. Rothe Pfalzgräfin T. O. G. No. 40.	—
14. Blanquette mit langem Stiele T. O. G.	7.
15. Beurré rouge, von Berlin.	—
16. Die Allerschönste T. O. G. No. 49.	—
17. Beurré d'Angleterre, von Berlin.	—

C. Sommer-Birnen.

1. Franz Madam T. O. G. No. 22.	10.
2. Johannis Birne T. O. G. No. 1.	—
3. Kleine Muscateller T. O. G. No. 2.	—
4. Runde Sommer Bergamotte T. O. G. No. 8.	12.
5. Lange dito T. O. G. No. 6.	5.
6. Frauen Schenkel, von Berlin.	—
7. Birne ohne Haut, von Hannover. Christ. p. 462. No. 2.	5.
8. Kleine Margarethen Birne T. O. G. No. 3.	6.
9. Sommer gute Christbirne T. O. G. No. 7.	12.
10. Roberts Muscateller T. O. G. No. 4.	7.
11. Magdalenenbirne T. O. G. No. 5.	—
12. Lange Mundnetzbirn T. O. G. No. 9.	8.
13. Kleine Pfalzgräfin T. O. G. No. 10.	44
14. Muscateller Orangen T. O. G. No. 11.	12.
15. Teutsche Muscateller.	—
16. Sommerdorn (Epine d'été, fondante Musquée.)	3.
17. Rousselet hatif, von Hannover.	7.
18. Sparbirne (Epargne) T. O. G. No. 43.	5.
19. Blutbirne T. O. G. No. 24.	3.
20. Strasburger Bergamotte T. O. G. No. 26.	5.
	21.

	Vorrath. Stück.
21. Die Volkmarser T. O. G. No. 23.	—
22. Sommer Eyer Birne T. O. G. No. 31.	5
23. Jungfernbirne T. O. G. No. 23.	9.
24. Rietbirne.	—
25. Roussel et de Rheims, von Hannover.	—
26. Coule Soif.	—
27. Die gute Graue T. O. G. No. 33.	—
28. Knechtgensbirne T. O. G. No. 39.	—
29. Cassolette, von Hannover.	—
30. Poire rossane, von Hannover.	—
31. Salvinti, von Hannover.	—
32. Kirschbirne.	—
33. Nürnbergerbirne.	6.
34. Freystädtische Birne.	6.
35. Frankfurter beste Birne, von Berlin.	—
36. Lange grüne Sommerbirne.	—

Birnen auf Quitten.

1. Deux fois par l'an.	8.
2. Epine d'été.	5.
3. Beurré rouge.	7.
4. Colmar.	4.
5. Roussel et de Rheims.	6.
6. Gute graue.	2.
7. Bezi de la Motte.	7.
	8.

	Vorrath. Stück.
8. Sparbirne.	8.
9. Poire ſans peau.	8.
10. Virgouleuſe Birn.	10.
11. St. Germain.	5.
12. Preſent royal de Naples.	—
13. St. Germain doré.	—
14. Poire Roſſane.	—
15. Caſſolette.	—
16. Salviati.	—

III. Kirſchen.

1. Leopolds Kirſche	8.
2. Lauermans Kirſche	2.
3. Oſtheimer Weichſel von Hannover.	5.
4. Leder-Kirſche von dito	—
5. Ungariſche	1.
6. Princeſſe rouge von dito	1.
7. Orange-Kers von dito.	5.
8. October-Kirſche von dito.	—
9. Ochſenherz-Kirſche von ditto.	3.
10. Prager-Muskat von ditto.	8.
11. Muscat rouge.	1.
12. — noir.	2.
13. Morelle ſpäte von Hannover.	4.
14. — frühe von Hannover.	10.
15. Kers van der Nat von Hannover.	7.
	16.

	Vorrath. Stück.
16. Folser-Kirsche von Hannover.	8.
17. Doktor-Kirsche von Hannover.	—
18. Cerise royale von Hannover.	3.
19. — reine von Hannover.	5.
20. — morelle von Hannover.	8.
21. — capon von Hannover.	7.
22. — blanche von Hannover.	1.
23. Carnation Cherry von Hannover.	2.
24. Brusselse bruine von Hannover.	4.
25. Amaruth-Kirsche von Hannover.	—
26 Spanische schwarze von Hannover.	3.
27. Glas-Kirsche von Hannover.	2.
28. Duk. Cherry von Hannover.	—
29. Monath-Kirsche von Hannover.	5.
30. Spanische Weichsel.	1.
31. Loth-Kirsche.	5.
32. Große May-Kirsche T. O. G. No. 1.	2.
33. Schwarze frühe May-Kirsche von Halle.	2.
34. Braune Loth-Kirsche.	7.
35. Welsar K. von Berlin.	—
36. Jerusalems-Kirsche T. O. G. No. 4.	4.
37. Vier aufs Pfund.	—
38. Montmoreau von Hannover.	—
39. Amarelle T. O. G. No. 4.	6.
40. Kirchheimer T. O. G.	6.
41. Garderobse Kers von Hannover.	3.
42. Maulbeer-Kirsche von Hannover.	3.
43. Wachs-Kirsche von Hannover.	4.
44. Doppelte van der Mat. von Berlin.	—
	45.

	Vorrath. Stück.
45. Spanische braune von Hannover.	—
46. Große schwarze mit festem Fleische von Fahnern.	—
47. — — weichem Fleische von dito.	2.
48. Erfurter August-Kirsche.	2.
49. Gelbe Herz-Kirsche.	—
50. Malvasir-Kirsche.	—
51. Leitskauer Kirsche.	3.
52. Perl-Kirsche.	—
53. Kl. Herz-Kirsche mit festem Fleische.	5
54. Kl. Glaß-Kirsche.	20.
55. Schwefel-Kirsche.	—
56. Ostheimer Wucher-Kirsche.	—
57. Gelbe Herz-Kirsche.	—

IV. Pflaumen.

1. Damas de Tours von Hannover.
2. Große Mirabelle von Klein Fahnern.
3. Kleine Mirabella T. O. G. N. 1. von dito.
4. Die Apricosen-Pflaumen von dito.
5. Die Cassarinen-Pflaume dito von Hannover.
6. Die grüne Zwetsche T. O. G. N. 5. von Fahnern.
7. Die türkische Zwetsche T. O. G. N. 3. von dito.
8. Die große Königin Claudia T. O. G. N. 2.
9. Das Rebhüner-Ey T. O. G. No. 4.
10. Damas d'Espagne von Hannover
11. — de Maugeron von dito.

12. Kirsch-Pflaumen T. O. G. No. 9. von dito.
13. Prune Dauphine von Hannover.
14. Die Cyprische Enzer-Pflaume T. O. G. No. 5.
15. Der gelbe Spilling T. O. G. No. 8.
16. Die gelbe Zwetsche von Fähnern.
17. Die violette Kaiser-Pflaume von dito.
18. Diaprée blanche von Hannover.
19. — violette von Hannover.
20. Moyen rouge von dito.
21. Prune d'or dito.
22. — à la Super fine von dito.
23. Diaprée rouge von Berlin.
24. Prune de Monsieur von dito.
25. Perdrigon jaune von dito.

V. Apricosen.

1. Doppelte Orange-Apricose von Potsdam.
2. — Ungarische von dito.
3. Große frühe wohltragende von dito.
4. Gelbe französische von dito.
5. Bredaische von dito.

	Vorrath. Stück.
VI. Pfirschen.	
1. Avant Peche de Boye von Berlin	8.
2. Melcaton von dito.	9.
3. Madelaine blanche von dit.	8.
4. — rouge von dit.	6.
	5.

	Vorrath. Stück.
5. Montagne — von dit.	6.
6. Peche blanche von dit.	20.
7. Admirable von dit.	8.
8. Zwolsche von dit.	2.
9. Pourprée hative.	4.
10. Violette.	9.

VII. Weinstöcke.

1. Weißer Muscat (grüner) Kattepis.
2. Muscat rouge (später) von Reisen.
3. Blauer Muscat von Berlin.
4. Raisin de Canada (Peterssiltenwein) von Reisen.
5. — de St. Madeleine (früher blauer) von dito.
6. Großer blauer Frankenthaler von dito.
7. — — Borromeo von dito.
8. Rother Malvasier von dito.
9. Grüner später Malvasier von dito.
10. St. Laurent von Berlin.
11. Muscadine royale von dito.
12. Großer Muscadine von dito.
13. Gelber großer Bourdelas von dito.
14. Auvergnat noir — von dito.
15. Gr. spanischer Malvasier von dito.
16. Schwarzer Muscateller von dito.
17. Bockshorn von dito.
18. Servaner.

III.

Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer.

Columella, vom Weinbaue.

Von großen Vorzügen rühmt man drey Appianische Stöcke, welche alle sehr tragbar, und eben so gut an dem Spalier denn als Bäume zu erziehen sind; indessen ist doch eine Sorte unter ihnen, welche vorzüglich gut ist, aber glatte Blätter hat: denn die andern beyden haben ein wolliges Ansehen, und sind der Fäulniß etwas eher ausgesetzt. In fettem Boden gedeihen sie sehr wohl, in mittelmäßigem sind sie gleichfalls sehr fruchtbar, und bringen ihre Früchte sehr frühzeitig. Daher kömmt es auch, daß sie in kalten Gegenden wohl fort kommen, aber für den Kopf, die Nerven und die Adern nicht ganz gesund sind, dann ausgenommen, wenn man sie vollkommen reif gelesen hat. Bey windigem und regnigem Wetter gewähren sie den Bienen ein sehr gutes Futter, weswegen sie auch ihren Namen von denselben erhalten haben. Durch die Vortrefflichkeit ihres Geschmacks sind sie sehr berühmt.

Indessen auch die Weinstöcke von der zweyten niedern Art lassen sich wegen ihrer Fruchtbarkeit und des Reichthums ihrer

rer Früchte empfehlen. Zu dieser zweyten Klasse gehören die Biturigischen und die Königs-Stöcke, von welcher letztern Sorte man den kleinern in Spanien den Kokolubischen nennt. Beyde genannte Arten kommen den vorzüglichern Stöcken sehr nahe: ihr Wein wird sehr alt, und kömmt nach einigen Jahren zu einiger Güte. An Fruchtbarkeit übertreffen sie alle von mir oben aufgezählte Stöcke, so wie auch an Dauer und Kraft, da sie Sturmwind und Regen sehr gut vertragen, und in dürrem Boden auch noch gut erwachsen. Indessen vertragen sie doch starke Kälte noch besser als Feuchtigkeit im Uebermaaß; die Feuchtigkeit hinwiederum besser als zu große Wärme; ob sie schon auch diese nicht gänzlich ruiniren kann.

Nach diesen kömmt der Visulische und der kleinere Argitische Stock gut im mittlern Boden fort: denn in zu fettem Erdreiche verschwenden beyde zu sehr ihre Kräfte, und in magerer Erde bringen sie wenige und zwar dieß schlechte Trauben. Sie schicken sich besser für das Spalier als zu Bäumen: obschon der kleinere Argitische Stock (mit weißen Beeren) auch, wenn er hoch gezogen wird, viele Ranken und Trauben anlegt. Indessen thut man doch immer wohl, wenn man ihn an niedrigen Spalieren zieht.

Der Visulische Stock treibt ein kurzes Holz und ein breites Blatt, dessen großer weiter Umfang die Früchte sehr gut gegen den Hagel schützt. Man muß aber seine Trauben sogleich, als sie reif geworden sind, lesen, sonst fallen sie bald zu Boden. Die Feuchtigkeit ist ihm übrigens sehr schädlich: er wird bald faulend davon.

Noch giebt es einen Stock, welchen man den Helvola (den röthlichen) nennt. Einige nennen ihn den buntscheibigen,

gen, der weder Purpurfarbig noch schwarz ist. Wahrscheinlich hat er seinen Namen von helvus (röthlich) erhalten: denn er hat diese Farbe. Die dunklere Sorte von diesen ist die fruchtbarere, aber die weißere hat einen schönern, angenehmern Wein. Ihre Beeren halten überhaupt nie gleiche Farbe, das eine Jahr sind sie weißer, das andere aber schwärzer: an dem Baume nehmen sie sich vorzüglich gut aus; indessen stehen sie auch am Spaliere nicht übel. Auch in mittelmäßigem Boden sind sie fruchtbar, der kleinere sowohl als der große. In Rücksicht der Vortrefflichkeit ihres Weins werden sie sehr empfohlen; sie treiben viele Ranken, und bringen ihre Früchte bald zur Reife.

Der Albuelische (weißlichte) Stock gewährt mehr Vortheil auf Hügeln angebaut, als im platten Felde, mehr als Baum, denn am Spalier, und zwar dieß mehr in der Wipfel-Gegend des Baums, als in der untern. Er ist tragbar, legt viel auf Ranken und Trauben an: denn die griechischen Stöcke, dergleichen die mareotischen, und die thasischen, die psythischen, und die sophortischen sind, geben in unsern Gegenden sowohl wenig Trauben als kleine und geringe Beeren; ob sie schon einen angenehmen Geschmack haben.

Der Stock inerticula (kleinen starken Wein treibender), welchen die Griechen den Amethyoston nennen, kann gleichfalls mit zur zweyten Klasse gezählt werden; da er sowohl einen guten Wein hat, als auch wegen seiner Leichtigkeit unschädlich ist, woher er auch seinen Namen erhalten hat: denn er fällt nicht auf die Nerven; so daß er sie abstumpfte: sondern er hat nur einen pikanten Geschmack.

Zur dritten Klasse der Weinstöcke bestimmt Celsus alle diejenigen, welche allein durch ihre Fruchtbarkeit sich empfehlen: wie die drey Helvenazischen, von welcher Sorte die zwey größern der kleinern weder im Geschmacke noch im Reichthume des Mostes gleich kommen. Die eine Art von dieser Sorte, welche die Franzosen den emarcum nennen, giebt mittelmäßigen Wein; die andere, welche die lange oder geizige heißt, hat etwas trüben Wein, und giebt nicht so viel als sie in den Beeren verspricht. Die kleinere und beste Sorte unter allen diesen dreyen erkennt man leicht an dem Blatte: denn kein Weinstock hat ein so vollkommen rundes Blatt, als es bey diesem der Fall ist. Sie hat auch deshalb Vorzüge, daß sie die Hitze und Kälte gut erträgt, dafern sie nur von vielem Regenwetter verschont bleibt; daß an vielen Orten ihr Wein sich sehr lange hält; und daß sie durch ihre Tragbarkeit auch den schlechtesten Boden in Ansehn und Aufnahme bringt.

Aber den prächtigen Spironeischen (Spironea dapsilis), welcher mehr große und hohe, denn viele Trauben trägt, den Oleginischen, den Murgentinischen, den Pompeianischen, den Rumesinischen, den Venuculischen, den Scirpulischen, den Stibulischen, den schwarzen Fregellanischen, den Maricischen, den Relicischen, den größern Arcelagischen, welcher von einigen, aber dies mit Unrecht, für den Argitischen gehalten worden ist, den Pergulanischen, den Oribolischen, den Ferrolischen, alle diese Stöcke weiß ich nicht recht eigentlich zu klassifiziren. Denn, wenn sie auch schon ziemlich tragbar sind, und ich sie auch als fruchtreiche Stöcke kenne, so habe ich doch bis jetzt über die Güte ihres Weins

noch

noch kein Urtheil fällen können. Ich habe erfahren, daß der frühetragende Weinstock, welcher uns bis jetzt unbekannt war, auf griechisch Drakontion genennet werde: dieser kann in Betreff seiner Fruchtbarkeit und seines angenehmen Geschmackes mit den Basilischen und Biturischen Stöcken verglichen werden, und in Rücksicht auf den Adel seines Weins mit den Amineischen.

Außer den bis jetzt aufgezählten Arten giebt es noch mehrere Weinsorten, deren Zahl und deren Benennungen wir aber nicht vollständig angeben können. Und im Grunde, was liegt auch daran, diese Zahl zu wissen: denn wer sie wissen wollte, der müßte, wie jener Dichter sagt: — „wissen und kennen, wie viel Sandstäubchen in den Lybischen Wüsten vom Zephyr aufbewegt würden.“

Jede Gegend und fast jeder einzelne Theil dieser Gegenden hat seine eigene Weinsorte, welche man nach Gewohnheit und Gebrauch besonders benennt: denn einige Stöcke haben zugleich mit ihrem Standpunkte auch ihren Namen verändert; andere haben mit den verschiedenen Gegenden, in welche sie verpflanzt wurden, zugleich ihre Natur, das heißt, ihr Ansehen, ihre Eigenschaften, Vorzüge und Fehler also umgeändert, daß sie kaum noch erkannt werden können. Daher weichen selbst in unserm Italien, geschweige denn in dem so großen und weiten Bezirk der bebauten Erde, die benachbarten Nationen in der Benennung dieser Stöcke sehr von einander ab, und lassen sich schwerlich vereinigen: und es ist also die Pflicht eines einsichtsvollen Lehrers, daß er mit Nomenklaturen die Lernbegierigen nicht aufhalte, sondern daß er im Ganzen das, was auch Celsus und vor ihm Kato sagte, einschärfe — daß man keine Art Weinstöcke pflanzen dürfe,

dürfe, ehe man nicht entweder durch das allgemeine Gerüchte, oder durch lange Zeit hindurch angestellte Erfahrung versichert sey, die Sorte, welche man pflanze, sey gut. Wo die Gegend viele Vortheile gewährt, daselbst muß man vorzüglich edle, wo der Boden aber nicht so günstig seyn sollte, vorzüglich tragbare Stöcke erziehen. Was dieser letztern Art von Stöcken an Güte abgeht, das ersetzt sie an Menge ihrer Trauben. — Jedoch davon werde ich noch an einem andern Orte sprechen: denn ich habe mir vorgenommen, von den Mitteln zu reden, durch deren Hülfe man tragbare und unfruchtbare Weinstöcke sehr fruchtbar zu machen vermag. —

* * * *

Von dem Nutzen des Weinbaues für den Guthsbesitzer.

Ehe ich nun von dem Anlegen eines Weinbergs und dessen Pflege rede, halte ich es aber für nöthig, etwas von dem Nutzen des Weinbaues voraus zu schicken, gleichsam als einen Grund, worauf die ganze nachfolgende Betrachtung aufgeführt werden soll. Denn ich würde vergeblich Mühe und Arbeit angewendet haben, wenn ich über die Anpflanzung des Weins mich ganz ausdemonstrirt hätte, ehe von mir gezeigt worden wäre, ob man überhaupt Weinstöcke anlegen müsse. Es ist dieses ein gar wichtiger Punkt. Viele nämlich zweifeln gar sehr an der Nützlichkeit der Weinanlagen; viele scheuen sie ganz, und halten es für weit wünschenswerther ein Landguth zu besitzen, welches, statt ihrer, Wiesen und Schlagholz hat. Uebrigens hat der Streit über die Nützlichkeit des Weinbaues auch die Anpflanzung der Bäume betroffen; da einige gegen ihre Nutzbarkeit, wie Saserna, andere aber für dieselbe, als Tremellius, gestritten haben.

In-

Indessen auch diesen Punkt wollen wir zu seiner Zeit untersuchen. Zuvörderst muß man die Gütherbesitzer belehren, daß der Ertrag der Weinberge sehr einträglich sey. Freylich der Fruchtbarkeit des Landes vor alten Zeiten will ich dabey nicht gedenken, von der schon M. Kato, und nach diesem Terentius Varro erzählen, daß ein einziger Weinbergsacker sechs hundert Urnen Wein gegeben habe: denn dessen thut Varro im ersten Buche seiner Landwirthschaft ausdrücklich Erwähnung: und dieses war, nach ihnen, nicht blos in einer Gegend der Fall; sondern allenthalben, im Farentinischen, Gallischen und Pycenischen Gebiete: jedoch dies alles war nur in jenen Zeiten. Gegenwärtig ist die Gegend bey Nomentanum am mehresten durch ihre Fruchtbarkeit berühmt; vorzüglich aber auch die, welche der vortrefliche Seneka besitzt; von der erzählt wird, daß in seinen Weinbergen einzelne Aecker auf achthundert Maas Wein gegeben haben. Denn das, was in unsern Weinbergen zu Cerekum sich ereignet hat, gränzt etwas zu sehr an dem Ungeheure: nämlich, da man bey dir einen Weinstock fand, der auf zwey tausend Trauben hatte, und bey mir, da acht veredelte Weinstöcke in zwey Jahren jeder sieben große Weinmaas gab, beynahe eben so wie die Weinberge in alten Zeiten: so daß ich von jedem Acker gegen hundert Eymer bekam: da doch Wiesen- und Getreide-Aecker, wenn man hundert Sesterzien auf jeden einzelnen Acker rechnet, ihrem Herren recht viel einzutragen scheinen. Und hier war es nun der Fall, daß ein Getreide-Acker oder eine Wiese kaum den vierten Theil von dem eintrug, was einer meiner Weinbergs-Aecker getragen hatte. Kaum aber können wir uns erinnern, daß je in dem größten Theile Italiens ein Getreide-Acker den vierten Theil gegeben hätte.

Warum

Warum ist also die Anpflanzung der Weinberge so verhaßt? Warlich die Sache ist es nicht durch ihre, sondern durch der Menschen Schuld. Zuerst liegt es wohl mit daran, daß niemand auf gute Fässer oder junge Stöcke Sorgfalt wendet, sondern daß man sie gewöhnlich, so wie sie in die Hand kommen, ohne Auswahl, von den schlechtesten Sorten, pflanzt. Zweitens, daß man sie nicht gehörig pflegt und wartet, wenn man sie groß erzieht. Man zieht sie nicht gerade, sondern läßt sie krumm und knorzig erwachsen. Dazu kömmt noch, daß sie den Ort, den Boden gar nicht untersuchen, auf welchem sie den Weinberg anlegen. Sie glauben, es komme nichts darauf an, was für einen man dazu nehme; ja, sie erwählen wohl den allerschlechtesten dazu, und denken, nur allein diese Art von Gewächsen vermöge in der schlechtesten Erde fort zu kommen. Aber sie kennen ferner auch nicht die gute Methode, wie man Stöcke setzt, und wenn sie dieselbe auch kennen, so wenden sie sie doch nicht an. Darnach halten sie die Winzer-Gerechtsamen nicht in Ordnung, welche Nachläßigkeit ihnen theuer zu stehen kömmt, und bewirkt, daß der Güterbesitzer den Beutel immer ziehen muß. Ferner ist es ihre Habgierde, welche die Stöcke verdirbt. Sie wünschen, daß der Weinstock immer recht viele Früchte tragen möge, und suchen dann alle mögliche Mittel hervor, um seine Tragbarkeit zu befördern; sie reizen ihn zu sehr an, und bedenken im so ferne nicht die Zukunft; ob er in derselben noch so viel Kräfte haben werde, daß er noch forttragen könne? Haben sie nun alle diese Verstoße gegen die gute Behandlungsart der Weinstöcke begangen, so wollen sie am Ende aber doch lieber alles andere, als ihre Fehler eingestehen. Sie beklagen sich, die Weinberge wollten nicht anschlagen, die sie entweder durch Unwissenheit, oder durch Nachläßigkeit zu

Grun-

Grunde gerichtet haben. Wollten aber diese Menschen nur Einsicht der Sache mit Fleiß und Stetigkeit verbinden, so würden sie gewiß weit mehr Vortheil von ihren Weinbergen ziehen, als alle diejenigen, die ihr Heu und ihre Kräuter-Gärten mit so großer Sorgfalt hüten; gesetzt auch, sie bekämen von dem Weinbergs-Acker nur zwanzig Eimer Wein, nach der Meinung des Graezinus, und nicht dreißig bis vierzig Eimer, wie ich es meine. Graezinus, ein sehr genauer Rechner, der auch das Geringste mit in den Anschlag zu bringen nicht vergißt, hat wohl Recht, wenn er behauptet, daß dieser Zweig des Landbaues am mehrsten dem Hauswesen nütze. Denn, wenn es auch richtig ist, daß die Weinberge sehr vielen Aufwand von Zeit und Kosten erfordern, so ist aber doch auch im Gegentheil so viel gewiß, daß sieben Aecker Landes in einem Weinberge die Arbeit eines Winzers nicht übersteigen. Nach der Meinung des gemeinen Haufens soll ein Winzer durchaus nicht theuer zu stehen kommen: allein ich will einmal annehmen, daß er recht hoch komme: man soll ihn für sechs bis acht tausend Sesterzien kaufen, da doch der Boden zu einem von ihm anzulegenden Weinberge eben nicht höher kommen soll, nämlich zu sieben Aeckern den Weinberg gerechnet; und demohngeachtet wird der Vortheil von dem Berge sehr groß seyn. Allein man schlage nun noch dazu die andern Ausgaben zum Behuf des anzulegenden Weinberges, als für Pfähle u. s. w., so beläuft sich die Summe, zu Heller und Pfennig berechnet, auf neun und zwanzig tausend Sesterzien. Nun sollen die Zinsen von einem dazu aufgenommenen Kapital dreytausend Sesterzien betragen, und jährlich soll man vierhundert und achtzig Thaler Schaden rechnen, zwey Jahre hindurch, während welcher der junge Weinberg nicht trägt, so beträgt denn der ganze Aufwand zwey

und dreißig tausend Sesterzien. Hier muß freylich der Landmann mit seinem Weinberge, wie ein Wucherer mit seinem Schuldner es nehmen. Allein, wenn der Weinberg nur etwas anschlägt, so kann er darauf rechnen, daß er jährlich aus demselben gegen tausend siebenhundert und vierzig Sesterzien reinen Profit ziehen kann. Denn, die Stöcke mögen auch noch so schlecht seyn als sie wollen, wenn sie nur einige Pflege erhalten, so giebt doch jeder ein großes Maaß Wein durch die Bank in dem ganzen Weinberge durch: nun kösten ganz gewöhnlich vierzig Weinkrüge dreihundert Sesterzien; also betragen sieben große Weinmaaße zweytausend Sesterzien und hundert Nummen. Diese Summe übersteigt denn nun bey weitem die Zinsen des aufgewandten Kapitals. Freylich, wo ein Weinbergs-Acker weniger als drey große Wein-Maaße geben, da rathe ich selbst an, daß man den Weinberg ausrotte. — Bey der obigen Rechnung habe ich nun die Fächser noch in Anschlag zu bringen vergessen, deren Verkauf allein schon im Stande ist, den Aufwand, welchen man auf den Weinberg zu machen hat, zu ersetzen: nur darf der Boden in keiner Provinz, sondern es muß Italienischer Boden seyn. Dies darf niemand befremden, dafern dieser nur meine Angabe nebst der von dem Julius Atticus wohl durchgesehen hat. Ich mache in einem Weinbergs-Acker gegen zwanzig tausend Absenker, und jener gegen sechszehn tausend. Zwar mag es auch geschehen, daß durch die Nachlässigkeit des Winzers sechstausend Fächser verderben, so wird man doch die übrigen zehntausend sehr gut verkaufen können, von denen drey Theile zweytausend Sesterzien ausmachen: welches just den Werth von einem Weinbergs-Acker beträgt. Ich für mein Theil habe es in der Behandlungsart der Absenker schon so weit gebracht, daß die Landleute in meiner Gegend jedes

Tau-

Tausend Fächser mit sechshundert Sesterzien bezahlen. Kaum aber wird dies ein anderer zu leisten vermögen; und niemand wird uns darinnen Glauben beymessen, daferne er nicht weiß, wie groß der Ueberfluß an Wein in unsern Gegenden sey. — Ich habe daher den Preis für einen Absenker ganz mäßig und gewöhnlich angesetzt; damit ich desto mehr bekehren möchte, da so viele den Weinbau als so sehr schädlich für ihre Beutel scheuen. Es muß uns also theils der Gewinn aus dem Verkauf junger Weinstöcke, theils die Hoffnung auf künftige gute Wein-Aerndten zur Anlage von Weinbergen aufmuntern, über deren Behandlung und Methode beym Anlegen wir nun folgende Regeln geben wollen.

(Die Fortsetzung folgt.)

IV.

Pomologische Litteratur.

Versuch einer Geschichte des Obstbaues in Frankreich.

Aus dem Französischen des Herrn Le Grand d'Aussy. Frankfurt am Mayn bey Ph. H. Guthheimann 1800.

In dem Werke: Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours par Mr. Le Grand d'Aussy, das zu Paris 1782 in drey Bänden in 8. herauskam, findet sich eine Abhandlung unter der Ueberschrift:

schrift: Des Fruits, in der ein Versuch gemacht worden ist, einige Materialien zu einer künftig zu liefernden Geschichte der Obstkultur, was besonders Frankreich anbetrifft, zu geben. Da dieser Versuch der erste in seiner Art ist, so ist er allerdings sehr zu loben: denn bey dem gänzlichen Mangel aller Vorarbeiten dazu muß man das Verdienst des Verf. loben, nicht geringen Fleiß auf die Sammlung manches von dem, was zu einer Geschichte der Obstkultur in Frankreich dienen dürfte, gewendet zu haben. Den Titel einer Geschichte des Obstbaues in Frankreich führt freylich dieser Aufsatz nicht mit Rechte: denn wenn er nach den Forderungen beurtheilt werden sollte, welche man an eine Geschichte macht, so würde die Beurtheilung desselben nicht ganz vortheilhaft für den Verf. ausfallen können. Von einer Geschichte des Obstbaues muß und kann man z. B. erwarten, daß sie bestimmt angebe 1) wenn und wie der Obstbaum nach Frankreich gekommen sey; 2) wie man ihn von den ältesten Zeiten an bis zu den neuesten kultivirt habe; und 3) durch welche Mittel er über ganz Frankreich hin verbreitet worden sey. Dieses alles müßte zusammenhängend und chronologisch, welches allein geschichtsmäßig ist, geschehen. Statt dessen finden wir aber in diesem Versuche einer Geschichte nur kurze abgerissene Notizen, und hauptsächlich nur eine Angabe einiger Schriftsteller, welche über den Obstbau geschrieben haben. Und diese ist höchst dürftig; von denen aus der ältern Zeit ist auch kein einziger, und von denen aus der neuern sind gar zu wenige unter den bedeutendern angegeben worden. Der Verfasser hätte nur bey Duhamel darüber sich Raths erholen sollen, wo er schon Manches, das ihm unbekannt gewesen seyn muß, hätte erfahren können: und noch vielmehr würde er dann gethan haben, wenn er Hallers Bibl. bot. nachgeschlagen hätte.

hätte. In einer Geschichte der Obstkultur in Frankreich hätte die Geschichte der Entstehung und des Fortgangs aller der berühmten Gärten, wie z. B. des zu Montreuil, der Chartreuse u. s. w. angegeben werden müssen, welche für ganz Europa die Pflanzschulen guter Obstbäume und guter Gärtner einstens waren. In einer Geschichte des Obstbaues in Frankreich hätte bemerkt werden sollen, was besonders die Kreuzzüge, auf welchen die Franken durch die fruchtreichsten Gegenden von Europa und Asien zogen, für Einfluß auf die Beförderung der Obstkultur in Frankreich gehabt hätten. Allein hiervon findet sich auch nicht ein einziges Wort. — Eine Geschichte liefert also dieser Versuch ganz und gar nicht, wohl aber manche recht brauchbare Materialien zu einer erst noch zu schreibenden Geschichte, in welcher Frankreich besonders einen ehrenvollen Platz einnehmen wird.

Der Uebersetzer dieser Abhandlung hat sich also ein beträchtliches Verdienst um die Obstkultur im Ganzen dadurch erworben, daß er diese in Teutschland fast gänzlich unbekannte Abhandlung durch eine reine und getreue Uebersetzung bekannt zu machen suchte. Er hat ganz richtig bemerkt, daß bey der immer weiter sich verbreitenden Liebhaberey an der Obstbaumzucht der Inhalt derselben manchem Obstpfleger unterhaltend und unterrichtend seyn müßte; ob er es gleich selbst fühlte, daß sein Verfasser seinen Gegenstand nicht so vollständig behandelt habe, als es zu wünschen gewesen wäre. Er kann gewiß seyn, daß sein Unternehmen den Beyfall aller derer finden wird, welche sich für Obstkultur interessiren, welche nur dann erst zur Wissenschaft erhoben werden kann, wenn auch ihre Geschichte vollkommen bearbeitet werden wird: denn noch liegt gar manches Nützliche hierinnen bey den Alten ver-

verborgen, welches wir entweder noch gar nicht kennen, oder dessen neuere Auffindung erstlich nur wenig Tage zählt. Eine solche Geschichte würde uns gute Aufschlüsse hierüber geben, und überhaupt jeden, dem die Geschichte der Kultur des Bodens wichtig ist, sehr interessiren müssen.

F. S.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.
10. des Weinstocks. S. 141

II. Birn-Sorten.
No. LXXX. Die runde Mundnetzbirn. S. 152

III. Aepfel-Sorten.
No. LXIX. Der Goldstück-Apfel. S. 156

IV. Kirschen-Sorten.
No. XXIX. Die große Nonnenkirsche. S. 161

Zweyte Abtheilung.

I. Preisschrift über die von der Mainzer Academie i. J. 1798 aufgegebenen pomologischen Fragen. S. 163

II. Ueber neue nach dem T. O. G. eingerichtete Baumschulen; nebst Bekanntmachung ihrer Sorten. S. 168

Ver-

Verzeichniß der Obſtbäume, welche in der von Bülowiſchen Baumſchule zu Urſchkau zu haben ſind. S. 176

III. Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer. Columella, vom Weinbaue. S. 189

IV. Pomologiſche Literatur. S. 199

Der

teutsche Obstgärtner.

Vierzehnten Bandes, Viertes Stück 1800.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 151 dieses Bandes.)

10. Des Weinstocks.

Wenn sie mit den Weinen vom ersten Druck fertig sind, und die Gefäße gezeichnet werden, setzen sie dieselben der Reihe nach in ein Gewölbe, oder in einen Hof. Diejenigen so viel Wein haben und gute Haushalter sind, nehmen mit großer Sorgfalt den Schaum weg, den der Wein, wenn er gährt, in jedem Faß ausstößet, und dazu bedienen sie sich einer Art eines blechernen Trichters, der unter sich gebogen ist,

und den Schaum in ein hölzernes Gefäß fallen läßt, das zwischen zwey Fässern stehet, hernach thun sie diesen Schaum unter die Preßweine; allein es sind nur wenige, die so haushälterisch verfahren.

Diese schielen Weine lassen sie zehn bis zwölf Tage stehen, und in den Fässern gähren, weil die Weine um so viel eher oder später gähren, je stärker oder schwächer ihre Wärme ist, oder je wärmer oder kälter die Jahre sind. Wenn der Wein vergohren hat, verspunden sie die Fässer am großen Spundloch, und lassen vorwärts an der Seite eine Oeffnung von der Größe eines französischen Liards, in welches man mit einem Finger kann. Sie nennen selbige Broqueleur, und verstopfen sie nach zehn oder zwölf Tagen, mit einem hölzernen Zapfen, der, damit man ihn besser einstecken und ausziehen könne, drey Zoll lang ist.

So lange die Weine gähren, müssen die Fässer voll gehalten werden, damit sie alles Unreine um so viel besser ausstoßen können. Zu diesem Ende müssen sie drey Tage lang bis auf zween Finger breit vom Spundloch eingefüllt seyn. Nachdem sie verspundet worden, muß man sie alle acht Tage durch das kleine Loch zwey bis drey Wochen lang anfüllen, und nachgehends einen oder zwey Monate lang in vierzehn Tagen einmahl. Alsdann aber alle zwey Monate einmahl, so lange der Wein im Keller liegt, sollte er auch vier Jahre darinn bleiben.

Wenn die Weine nicht stark genug oder zu roh sind, wie sie in kalten nassen Jahren öfters zu seyn pflegen, und wenn sie zu viel Nässe haben, wie in heißen und trocknen Jahren,

so

so muß man sie drey Wochen, nachdem sie gemacht worden, fünf oder sechsmahl in Fässern herum rollen, damit sie sich mit der Hefe recht vermischen, und dieses muß drey oder vier Wochen lang alle acht Tage wiederhohlt werden. Wird diese Vermischung des Weins mit der Hefe öfters vorgenommen, so wird er stärker, linder, reifer, und zum Gebrauch eher tauglich, so daß man ihn in kurzer Zeit eben so trinken kann, als ob er verführt worden wäre.

Diese Weine läßt man bis zu dem zehnten April im Gewölbe stehen, worauf man sie in den Keller bringt; sobald es aber kalt zu werden anfängt, müssen sie wieder in das Gewölbe gebracht werden. Man hat in diesem Stück wohl darauf Acht zu geben, daß die Weine sich allezeit an kühlen Orten befinden, niemahls aber in die Wärme kommen. Da aber die Keller im Sommer kalt und im Winter warm sind, so muß man die Weine, sobald als es warm wird, sie mögen nun in Fässern oder in Flaschen seyn, in den Keller, und wenn es kalt zu werden anfängt, wieder in ein Gewölbe bringen.

Das Abziehen des Weins ist eine der besten und nützlichsten Erfindungen. Gewisse Versuche beweisen, daß die Hefe die Weine verderbe, und daß sie niemahls besser seyn und mehr Feuer haben, als wenn sie wohl abgezogen werden, man ziehe sie nun gleich in Flaschen oder Fässer ab. Sie wollen immer aus einem Gefäß in das andere, und wenigstens zweymahl in ein anderes, wohlgereinigtes Faß abgezogen werden, da dann die Hefe in dem vorigen gelassen wird.

Es sollen die Weine um die Mitte des Dezembers das erstemal abgezogen werden; das zweytemal gegen die Mitte

des Februars, und das letztemal im März oder April, acht Tage vorher ehe man sie in die Flaschen füllt. Für jedes Faß Wein muß man eine Goldkrone schwer, so zwey Deniers funfzehn Gran, oder drey und sechzig Gran wiegt, der weissesten Hausenblase haben. So viel sie Fässer haben, so vielmal nehmen sie eine Goldkrone schwer. Diese Hausenblase weichen sie einen oder zwey Tage lang in einem Eimer, in einer oder zwey Pinten des nämlichen Weins ein, damit sie zergehen möge. Andere weichen sie in einem Glas voll, oder in einer Pinte Wassers, nachdem es nämlich viel ist, ein, damit sie sich eher auflöse, welches allezeit schwer hergeht; etnige mischen sie in eine Schoppe oder Pinte Weingeist, oder sehr guten Brandtewein. Wenn die Hausenblase weich wird, so zerdrucken sie selbige daß sie sich besser zertheile; wenn sie sich hernach aufzulösen anfängt, so gießen sie in das Gefäß, darinnen selbige ist, so viel Pinten Wein, als sie Fässer abziehen wollen; hernach durcharbeiten sie die Hausenblase wieder wohl, und treiben sie durch einen Seiher mit sehr kleinen Löchern. Dabey gießen sie öfters von dem nämlichen Wein nach, damit sie recht zergehe, und wenn nichts mehr im Seiher zurückbleibt, lassen sie es durch einen leinenen Lappen laufen, und drücken selbigen wohl aus, alsdann aber gießen sie eine gute Pinte davon in jegliches Faß; in jegliches Quarteau aber eine halbe.

Sie rühren den Wein im Faß mit einem Stocke in der Mitte herum, und gehen nicht tiefer mit selbigen. Es ist schon genug wenn man den Wein drey oder vier Minuten lang rührt. Es hat jemand kürzlich eine geschwinde Manier erfunden die Hausenblase aufzulösen. Nachdem sie einen Tag lang in Wasser eingeweicht worden, schmelzt er sie in einem

Tie-

Tiegel über dem Feuer, und macht eine Kugel daraus als wie aus einem Stück Teig, und wirft hernach ſolche in den Wein, wo ſie ſich alsdann leichtlich vertheilet. Man mag ſie aber auflöſen wie man will, ſo hat man Acht zu geben, daß man nicht zu viel hinein thue, und nur eine proportionirte Quantität von Waſſer oder Wein an die Hauſenblaſe gieße.

Die Hauſenblaſe thut ihre Wirkung insgemein in zween oder drey Tagen, wiewohl ſie öfters den Wein innerhalb ſechs oder acht nicht helle macht; demohngeachtet muß man doch warten bis der Wein hell iſt, ehe man ihn in ein anderes Faß füllet. Im Winter iſt hierzu öfters eine ſo üble Witterung, daß man zum zweytenmahl Hauſenblaſe in das Faß thun muß, doch nimmt man auch alsdann nicht mehr als vorher; wenn es aber gefriert, oder das Wetter klar und kalt iſt, ſo klärt ſich der Wein von ſelbſten in wenig Tagen auf, auch hat er eine hellere Farbe, und ſchimmert beſſer, als wenn er im ſchlimmen naſſen Wetter geläutert oder abgezogen worden.

Sobald als die Weine klar ſind, werden ſie abgezogen, und die Gefäße verändert. Vier bis fünf neue Fäſſer hat man nur nöthig, wenn man zwey bis dreyhundert Fäſſer abziehen will: denn wenn ein Stück ausgeleert iſt, ſo nehmen ſie die Hefen heraus, thun ſolche in die alten Fäſſer, miſchen ſie, und ſo kann man hernach andere darinn abziehen.

Nichts iſt artiger als die Manier ſo ſie in Champagne haben, ihre Weine abzuziehen ohne die Fäſſer zu verrücken. Sie haben einen ledernen Schlauch wie einen Darm, der vier bis fünf Schuhe lang iſt, ſechs oder ſieben Zoll im Umkreiſe hat, und doppelt genähet iſt, daß kein Wein durch kann. An

beyden

beyden Enden iſt eine zehn bis zwölf Zoll lange Röhre, welche an einem Ende ſechs oder ſieben Zoll, am andern aber vier im Umkreis hat. Das dicke Ende jeder Röhre wird in den ledernen Schlauch geſteckt, und von außen herum mit ſtarkem Bindfaden wohl verbunden, damit der Wein nicht auslaufe.

Sie nehmen den Zapfen der am Boden des Faſſes iſt, ſo ſie füllen wollen, heraus, und treiben die hölzerne Röhre mit einem Schlegel hinein, und da ſchlagen ſie auf einen Lappen, der an jeder dieſer Röhren einen Zoll weit vom dickern Ende angemacht iſt, ſich zween Zoll weit darüber hin erſtreckt, und gegen das dünnere Ende zu verliert. Unten am Faß, das ſie abziehen wollen, machen ſie einen großen metallenen Hahn an, und ſtecken das dünnere Ende der andern hölzernen Röhre, ſo am ledernen Schlauch feſt angebunden, darein, und öffnen darnach den Hahn, ſo läuft ohne alle andere Beyhülfe faſt die Hälfte des vollen Faſſes, durch die eigene Schwere des Weins in das Leere; wenn nun aber in jedem Faß gleich viel iſt, und der Wein nicht mehr laufen will, ſo bedienen ſie ſich einer Art eines Blaſebalgs, der beſonders dazu eingerichtet iſt, den Wein aus dem Faß, ſo ſie abziehen wollen, in das andere ſo ſie zu füllen vorhaben, hinüber zu treiben.

Dergleichen Blaſebälge ſind bey drey Schuhe lang und anderthalb Schuh breit, und ſind wie insgemein geformt, bis vier Zoll vom dünnern Ende, aber von da haben ſie eine Dicke von drey oder vier Zoll. Innen hinein gehet die Luft nur durch ein großes Loch, deſſen Oeffnung nur einen Zoll im Durchmeſſer hat. An dieſem Loch iſt an der Seite, gegen das ſchmälere Ende zu, eine Klappe von Leder wie an einer Pumpe angemacht, welche an der Oeffnung des Blaſebalgs

genau

genau anliegt. Wenn man nun den Blasebalg öffnet, und die Luft einmahl zu dem großen Loch hinein und in das Faß gegangen, so kann sie nicht wieder zurück und in den Blasebalg kommen, indem selbiger keine Luft als nur durch das große untere Loch einnehmen kann.

Am Ende sind diese Blasebälge von andern unterschieden, denn sie sind mit einer schuhlangen hölzernen Röhre verschlossen, welche recht eingepaßt, verkleinert, und am Ende des Blasebalgs mit starken Zwecken fest angemacht ist, um die Luft unterwärts zu führen. Diese Röhre ist außenher rund und dick, hat oben neun bis zehn Zoll im Umkreis, und nimmt nach und nach, gegen das dünnere Ende zu, ab, damit sie schicklich in das Spundloch passe, und solches so genau ausfülle, daß die Luft weder aus noch ein kann.

Zu diesem Ende raget die Röhre zween Zoll über die untere Fläche, am Ende des Blasebalgs hervor, und oben ist sie halb rund, daß man sie mit einem hölzernen Hammer hineinschlagen könne. Etwa zwey Finger breit unter dem obern Ende dieser Röhre, ist ein Schuh-langer eiserner Hacken, an einem eisernen Ringe, der an der Röhre angenagelt ist, um den Blasebalg damit an den Reifen des Fasses zu befestigen, weil sonst die Gewalt der Luft den Blasebalg zum Spundloch wieder heraus treiben würde, und das angezapfte Faß nicht ausgeleert werden könnte.

Der Mechanismus dieses eben beschriebenen Blasebalgs ist leicht zu begreifen. Die Luft gehet unten gewöhnlicher Weise durch das Loch hinein; sie wird nachdem der Blasebalg stark zugedrückt wird, nach vornehin getrieben. Da kommt

sie

sie nun in eine Röhre, in welcher sie hinab zu gehen gezwungen wird; damit sie aber nicht wieder in die Höhe komme, wie geschehen würde, wenn man den Blasebalg öffnete, so ist eine lederne Klappe da, welche innen, wie bereits gemeldet worden, drey oder vier Zoll vom Ende des Blasebalgs angemacht ist, und die Oeffnung desselben verschließt, wenn man neue Luft in den Blasebalg gehen läßt. Diese neue Luft geht, wenn man den Blasebalg zudrückt, in die Röhre, weil sich die Klappen, wenn die Luft darauf drücket, öffnen, und auf diese Weise kommt immer neue Luft in das Faß, ohne heraus zu können, weil sie von der nämlichen Röhre, wodurch sie hinein gehet, gehindert, und von der Klappe zurückgehalten wird.

Die Gewalt dieser Luft, so durch das beständige Zusammendrücken des Blasebalgs hineindringet, drücket so lang als das Faß ist, auf die ganze Oberfläche des Weins, ohne den Wein in die geringste Bewegung zu bringen, auch wird er mit Gewalt gezwungen in den leeren Schlauch zu treten, und durch selbigen in das andere Faß, so man füllen will, zu steigen, weil die Luft gegen das ofne Spundloch treibet. Der Blasebalg treibt allen Wein in das Faß, bis ohngefähr auf 10 oder 12 Pinten, welches man erkennet, wenn der Wein im Hahn zu zischen anfängt; alsdann nehmen sie von den beyden Fässern die zwey Röhren, die in selbige hineingeschlagen worden, und die durch den ledernen Schlauch mit einander zusammen hangen, und verspunden mit Hurtigkeit das Loch am Boden des Fasses mit einem eichenen, runden und etwas spitzigen Zapfen, den sie mit einem Schlägel hineinschlagen. Aus dem andern Fasse, welches sie abgezogen, nehmen sie die hölzerne Röhre aus dem Hahnen heraus und lassen aus diesem

noch

noch etliche Pinten klaren Weins in ein Gefäß nach und nach ab.

Sie geben dabey genau Acht, und sehen alle Augenblicke in einem reinen Glase nach, ob der Wein rein ist, wenn sie aber nur das geringste wahrnehmen, so warten sie nicht bis er unrein werde, sondern schließen den Hahn, ziehen ihn heraus und lassen den wenigen Wein der noch darin ist, in einen Eimer laufen. Denjenigen klaren Wein, der zum Hahne herausgelaufen, gießen sie in das Faß so sie gefüllt haben. Zu diesem Ende bedienen sie sich eines blechernen Trichters, der eine Röhre hat, so fast einen Schuh lang ist, damit der Wein, der durch selbigen läuft, in dem Faß keine starke Bewegung mache. Damit aber auch nichts unreines in den Wein komme, so ist unten im Trichter, eine mit zarten Löchern versehene Platte, welche hindert, daß nichts grobes in das Faß kommen könne.

Allen Rest von den abgezogenen Fässern gießen sie in ein besonderes Faß zusammen. Sobald ein Faß ausgeleert worden, welches in weniger als in einer halben Stunde geschieht, waschen sie es mit einem Eimer Wasser aus, lassen es etliche Minuten stehen, daß es trockne, und füllen es wieder aus einem andern, so sie abziehen an.

Nachdem der Wein aus einem Faß in das andere, das erstemal abgezogen worden, ziehen sie ihn zu oben benannter Zeit zum zweytenmal ab, manchmal müssen sie solches auch zum drittenmal thun, um ihm eine lebhafte Farbe zu geben, wenn er sie nicht schon hat. Vier Tage vorher, ehe sie die Fässer ändern, geben sie ihnen einen Einschlag, so sie Frisure nennen, und thun ein Drittel von gemeiner Hausenblase hinein.

Die

Die erfahrensten Leute ziehen ihre guten Weine aus einem Faß in das andere ab, so oft sie solche an einen andern Plaz bringen, und nach Beschaffenheit der Jahreszeit in einen Keller oder in das Gewölbe legen. Ich weiß, daß sie solche innerhalb vier Jahren, zwölf bis dreyzehnmal abgezogen haben, dieses aber sagen sie, erhalte die Weine und mache sie zärter und lieblicher.

Sie glauben nämlich, der Wein seze beständig eine kleine Hefe, die ihm eine Farbe giebt, und wenn man ihn schön weiß erhalten wolle, so müsse er öfters aus einem Faß in das andere abgezogen werden, wenn er nicht in Flaschen gefüllt wird. Es wäre aber keinesweges zu befürchten, daß der Wein dadurch geschwächt werde, weil er, je öfter man ihn in einen andern Ort bringt, neue Kräfte, und je öfter man ihn abziehet, eine lieblichere Farbe bekommt.

Ob ich gleich gesagt habe, daß sie ihre Fässer nicht schwefeln, so unterlassen sie doch nicht, sich eines Stückchens solchen Einschlags zu bedienen, wenn sie das erstemal das Faß ändern. Sie tauchen ein Stück dicker Leinwand in den zerlassenen Schwefel ein, und schneiden für jedes Faß voll guten Weins, ein Stücklein eines kleinen Fingers groß ab, und so auch eines von gleicher Größe, für jedes Faß gemeinen Weins. Sie zünden es an, und halten solches unter das Spundloch des Fasses, so sie abziehen, ehe sie sich des Blasebalgs bedienen. Nachdem nun der Wein herausläuft, nachdem nimmt er auch etwas Geruch vom Schwefel an; welcher aber nicht so stark ist, daß man ihn merken sollte, und es bleibt nur so viel zurück als nöthig ist, dem Wein eine lebhafte Farbe zu geben. Wenn das Feuer zum zweytenmal verändert wird,

kann

kann man ein gleiches thun, wenn er das erſtemal keinen Geruch bekommen, ſonſt muß man ihn das zweytemal ohne Entſchlag abziehen, damit er den Schwefelgeruch verliere, den er niemals haben darf.

Die Weine, welche ſo lauter und rein ſind, halten ſich zwey bis drey Jahre gut im Faß, auch behalten ſie ihre Güte in Gewölbern und Kellern, ſonderlich aber die Bergweine, ſo ſtark ſind. Die Flußweine verlieren im Holz ihre Güte, und müſſen im erſten und zweyten Jahr getrunken oder in Flaſchen gezogen werden. In Flaſchen bleiben ſie vier, fünf und ſechs Jahre gut.

Sie bedienen ſich in Champagne gemeiniglich runder Flaſchen, indem ſie in dieſer Provinz Ueberfluß an Holz und ſehr gute Glaßhütten haben, die man faſt zu nichts anders brauchet als ſolche Flaſchen zu machen, welche bey ſechs Zoll hoch ſind, und einen Hals von vier bis fünf Zoll haben.

Wenn ſie ein Faß Wein auf Flaſchen ziehen wollen, ſtecken ſie einen kleinen metallenen Hahn in das Faß, der untenhin gebogen iſt, damit der Wein in die Flaſche laufe, und unter ſelbiger ſteht ein Eimer, um dasjenige aufzufangen, was abrinnt. Jede Flaſche wird mit wohl ausgeſuchten nicht wurmſtichigen, ſondern feſten und dicken Kork vermacht, und das Hundert von dergleichen guten Stöpſeln koſtet funfzig bis ſechzig Sols. In Ausleſung dieſer Stöpſel kann man nicht vorſichtig genug ſeyn, weil der Wein in ſolchen Flaſchen, die keinen guten Stöpſel haben, gar leicht verdirbt. Daher man ſich ſorgfältig umzuſehen, daß man gute nehme, wenn man den Wein um ſelbigen entweder aufzubehalten, oder zu verſchicken auf Flaſchen ziehen will.

Braucht man Flaschen, deren man sich bereits vorher bedient hat, so müssen sie mit Bleischroten, und etwas Wasser ausgespühlt werden, um den Unrath, der sich am Boden der Flaschen angehangen, herauszubringen; es ist aber viel besser sich hierzu kleiner Nägel zu bedienen, weil sie alles das was am Glase hängt, vollkommen hinweg nehmen.

Wenn alle Flaschen, die zur Ausleerung eines Fasses zulangen, gefüllt sind, so binden sie die Oefnung der Flaschen um den Hals herum mit starken Bindfaden zu, und so es guter Wein ist, versiegeln sie selbigen insgemein, damit der Wein oder die Flaschen durch das Gesinde nicht verwechselt werden könne; auch haben einige ihre Wappen an den Flaschen, welches das Hundert nicht über dreyßig Sols theurer macht.

Wenn die Flaschen wohl verstopft, verbunden und versiegelt sind, müssen dieselben entweder in ein Gewölbe oder in den Keller auf die Seite, zwey oder drey Finger tief in Sand neben einander gelegt werden. Stehen sie aufrecht, so setzet sich oben auf den Wein, in den kleinen leeren Raum, der zwischen dem Wein und Stöpsel ist, ein kleines Häutchen an. Denn die Flaschen dürfen niemals ganz voll gemacht werden, sondern man muß zwischen dem Wein und dem Stöpsel einen kleinen Raum, etwa eines halben Zolls groß, leer lassen.

Geschieht dieß nicht, so wird der Wein nach den verschiedenen Jahreszeiten zu arbeiten anfangen, und eine Menge Flaschen zersprengen, wegen der in dem Wein ehemals gewesenen fixen Luft. Ja er zersprengt ohnedieß genug derselben, man mag auch gleich noch so viel Vorsicht brauchen, sonderlich wenn der Wein ziemlich stark, oder etwas scharf ist.

In

In einigen Jahren wird der Wein in den Flaschen dick, auch sogar im Keller, so daß wenn man ihn einschenkt, selbiger Faden zieht, als ob Oehl darinnen wäre, und man ihn nicht trinken kann. Dieß ist ein Gebrechen, so den Wein befällt, der etliche Monate gestanden, ohne daß man ihn aus einem Ort an dem andern gebracht. Setzt man ihn in die Luft, so verliert er mehr von seiner Dicke, als wenn man ihn im Keller läßt. Er erhebt sich wieder innerhalb acht Tagen, wenn man ihn in eine luftige Scheune setzt, und besser, als öfters in sechs Monaten nicht geschiehet, wenn er im Keller bleibt.

So jemand einen dicken Wein trinken muß, kann er nur die Flasche eine viertel Stunde lang stark schütteln, hernach sogleich den Stöpsel heraus nehmen, und die Flasche etwas nach der Seite neigen, so wird ein halb Glaß voll Schaum heraus gehen, und der Wein trinkbar seyn; welcher ohnedieß nicht getrunken werden könnte.

Vor ohngefähr vierzig Jahren liebten die Franzosen die mousirenden und schäumenden Weine, und trieben es hierin, so zu sagen bis zur Raserey Die drey letztverwichenen Jahre hat diese Liebe in etwas nachgelassen. Die Meynungen haben sich hierin getheilt; denn einige glauben, solches käme von Spezereyen her, die sie darunter mischen, und die den Wein stark schäumen machen; andere schreiben es der Schärfe der Weine zu, weil der größte Theil der schäumenden Weine eine Schärfe hat, andere leiten diese Wirkung vom Stand und der Zeit her, zu welcher man die Weine auf Flaschen gezogen.

Es ist wahr, daß viele Weinhändler, weil die schäumenden Weine so sehr gesucht werden, öfters Alaun, Weingeist, Tau-

Taubenmist, und viele andere Dinge darunter mischen, um sie recht schäumend zu machen; es ist aber auch aus der Erfahrung gewiß, daß die Weine schäumen, wenn sie in der Zeit von der Weinlese an, bis in den Monat May *auf* Flaschen gezogen werden. Einige wollen; je eher der Wein nach der Weinlese in die Flaschen gefüllt werde, je mehr schäume er. Viele stimmen dieser Meynung nicht bey, aber nichts ist doch gewisser, als daß die Weine zu keiner Zeit mehr schäumen, denn zu Ende des letzten Viertels vom Monat März, und dieses fällt allezeit gegen das Ende der Charwoche hin. Man braucht gar keines Kunstgriffes, und kann doch versichert seyn, recht schäumenden Wein zu haben, wenn selbiger von zehnten bis vierzehnten März in Flaschen gefüllt wird. Die Erfahrung hat solches bestätiget, daß gar nicht mehr daran zu zweifeln ist.

Es ist aber auch zu merken, daß der Wein nicht gleich schäume wenn er in Flaschen gefüllt wird, er braucht wenigstens sechs Wochen und manchmal sechs Monate, ehe er wohl schäumet, wird er verführt, so muß er wenigstens einen Monat im Keller seyn, besonders im Sommer, damit er sich wieder erhebe.

Da aber die Weine, und besonders die Bergweine, nicht allezeit in der Charwoche, in Flaschen gefüllt werden, weil sie noch zu scharf sind, oder zu viel Härte haben, sonderlich wenn ein kaltes oder nasses Jahr gewesen, oder in heißen Jahren zuviel ausgepreßt worden; so ist es am sichersten und verträglichsten köstlichen und rechtschäumenden Wein zu erhalten, daß man ihn nicht eher in Flaschen füllt, bis der Saft im August in Bewegung kommt. Es ist aus der Erfahrung gewiß, daß er außerordentlich schäumt, wenn man ihn vom 10.

bis

bis zum 14. August in die Flaschen ziehet, und da er auch sein rohes und hartes Wesen wird verloren haben, so kann man sicherlich glauben, daß man in jeder Flasche den reifesten Wein habe, der am stärksten schäumet.

Man hat auch einen andern Versuch gemacht, welcher darin bestehet, daß man die Bergweine nicht eher als erst in der Charwoche des zweyten Jahres in Flaschen füllt, das ist achtzehn Monate nach der Weinlese, und man hat befunden, daß er zwar sattsam, aber doch nur halb so viel als derjenige schäumet, den man im vorigen Jahr im März, wenn der Saft in Bewegung kommt, in Flaschen gefüllt hat.

Daß der Flußwein, der nicht so scharf als der Bergwein ist, im zweyten Jahr so stark schäumen sollte, ist unglaublich. Will man Wein haben der gar nicht schäumet, so muß man ihn im October oder November, ein Jahr nach der Weinlese auf Flaschen ziehen, so wird er wenig schäumen, und wenn er es ja thut wird solches geringe seyn.

Will man in dem Wein von Champagne alle Tugenden finden, die er haben soll, so muß er nicht über eine halbe viertel Stunde vorher, wenn man ihn trinken will aus dem Keller gebracht und in einen Eimer gesetzt werden, darinnen zwey oder drey Pfund Eis sind, Der Stöpsel muß herausgenommen und wieder aber nicht fest eingesteckt werden. Geschiehet dieses nicht, so zersprengt der Wein die Flasche, oder wird wenigstens nicht abgekühlt. Bleibt er aber ganz offen, so verraucht er. Wenn die Flasche eine halbe Stunde im Eis gestanden, so muß man sie heraus nehmen, weil der Wein sonst zu kalt werden und sein Feuer sonst verlieren würde.

Diese

Dieſer Wein wird unvergleichlich, und von recht lieblichem Geſchmack ſeyn, wenn ihn das Eis ein wenig erfriſcht hat. Doch hat man ſorgfältig darauf zu ſehen, daß ihm hierin weder zu viel noch zu wenig geſchehe.

Da dieſe Weine, ſonderlich die vom nämlichen Jahre in den Gewölbern und Kellern beſtändig, und allezeit mehr in den Flaſchen als in Fäſſern arbeiten, nachdem nämlich die Witterung iſt, und die Luft in ſelbige wirket, ſo hat man ſich nicht zu wundern, wenn einerley Wein, ſonderlich aber der neue, öfters verſchiedenen Geſchmack zu haben ſcheint. So werden wir finden, daß ein Wein im Januar und Februar trinkbar ſey, der im März und April hart iſt, weil er durch den in Bewegung kommenden Saft auch mehr bewegt wird; aber eben dieſer Wein wird im Junius und Julius ganz mild ſeyn und im Auguſt und September werden wir ihn ganz hart finden, wovon doch Niemand in den beyden erſten Monaten das geringſte ſpühren wird. Allein der im Auguſt eintretende Saft, ſetzt die Theile in ſtarke Bewegung. Dieſe Wirkung hat die Bewegung in die einjährigen Flußweine, aber öfters werden die zweyjährigen Bergweine reifer, beſſer oder ſchlechter, ſchwächer oder ſtärker zu ſeyn ſcheinen, nachdem ſie nämlich von dem verſchiedenen Eindruck der Luft in verſchiedene Bewegung geſetzt worden, welche nach den verſchiedenen Jahreszeiten auch von merklicher Verſchiedenheit ſeyn wird. Darauf hat man auch ſorgfältig zu ſehen, daß der Wein beſtändig an kühlen Oertern aufbewahret werde. Nichts iſt ihm nachtheiliger als die Wärme. Dieſemnach iſt ſehr viel daran gelegen, daß man gute Gewölber und vortrefliche Keller habe. Nirgends in der Welt giebt es ſo gute Keller, als in Champagne, und daher kommt es auch, daß man ſchwerlich ſo gute Weine als in dieſer Provinz antrift.

Die-

Diejenigen ſo einen Vorrath von Wein hinlegen wollen, und ſelbigen zwey bis drey Jahre liegen laſſen können, oder die ſolchen in andere entlegene Provinzen und Länder ſenden, ſollen Bergwein dazu nehmen; denn da er mehr Hitze hat, ſo läßt er ſich auch beſſer als der Flußwein verführen; über dieſes ſo wollen die Engländer, die Flanderer, die Holländer, die Dänen und Schweden, ſtarke Weine haben, die ſich verführen laſſen, und zwey bis drey Jahre gut bleiben, welches die Flußweine nicht thun.

Die beſten Flußweine ſind die von Anvillers, Ay, Epernay, Pierry, Lumigny; die beſten Bergweine ſind von Sillery, Verzenay, Taiſy, Mailly, vor allen aber ſind die von St. Thierry am berühmteſten. Der letztere iſt lange Zeit am meiſten im Ruf geweſen, und am ſtärkſten geſucht worden, und man mag wohl ſagen, daß er den beſten Champagner Weinen nichts nachgebe.

Aus allen Bemerkungen, die hier von dem Verfahren in dieſer Provinz gemacht worden, nach welchen ſie ihre Reben pflanzen und beſorgen, ihre Weine läutern, in Flaſchen ziehen, aus den Gewölbern in die Keller, und aus dieſen in jene bringen, wird erhellen, daß auch Leute von gutem Geſchmack, in den Provinzen von Burgund, Berry, Languedoc, und der Provence, ob ſie auch gleich noch ſo ſorgfältig und delicat in Machung ihrer Weine, und ſonderlich derjenigen, ſo ſie für die Tafel gebrauchen, verfahren, nicht ſo wohl wiſſen wie diejenigen, ſo in dieſer Provinz den Wein zu machen pflegen, wie ſie ſolche zu ihrer Vollkommenheit bringen ſollen. Denn obgleich ihre Weine nicht ſo ſcharf ſind, wie die in Champagne, ſo weiß man doch dieſe lauterer, zärter, und leichter zu ma-

chen. Sie könnten daher einen Versuch machen, ob sich selbige nicht besser halten sollten, wenn sie solche von der Hefe abziehen, als wenn sie darauf liegen bleiben, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, und welches nach einiger Meynung ganz und gar nichts taugt. Sie sollten im kühlen Morgen ihre besten schwarzen Trauben, deren Beeren nicht dichte an einander hangen, sorgfältig ablesen, weil sie die reifsten sind. Auch sollten sie so wenig als nur möglich von den Stielen darein lassen. Was aber das Auspressen anlangt, worinn sie insgemein nicht recht zu Werke gehen, so sollen sie jede Ladung Trauben, wenn sie ankommt, austreten, das erste sammeln, und in kleinere Fässer füllen, wenn sie aber mit dem Austreten jeder Ladung fertig sind, das Ausgetretene in die gemeine Kufe thun; aber nicht so viele Tage darinn lassen, wie sie insgemein zu thun pflegen, damit ihre gemeine Weine dünner, und nicht so stark werden. Auf diese Weise könnten sie nach Gutbefinden vier, fünf oder sechs Fässer, und mehr oder weniger feinen Weins machen; hernach aber sollten sie eben so sorgfältig verfahren, wie von den Champagnern gemeldet worden, und so sie heuer sich mit wenigen wollten begnügen lassen, so würden sie in den folgenden Jahren viel mehr machen, und da sie die Erfahrung klüger machen würde, ihre Weine zu immer gröſserer Vollkommenheit bringen. In denjenigen Ländern aber, wo sie bequeme Pressen haben können, sollen sie solche anlegen.

(Die Fortsetzung folgt).

LXX. Die Newyorker-Reinette.

II.

Aepfel-Sorten.

No. LXX. Neuyorker Reinette, oder Amerikanischer Gewürzapfel (Taf. 10.). Fr. Pomme de Newyork. Englisch Newtown-Pipping.

Frucht.

Dieser Apfel ist mehr platt als rund, hat seine größte Breite in der Mitte, rundet sich von da nach dem Stiele kurz und platt zu, der sich in einer kleinen und mäßigen Vertiefung befindet, dünne, holzig, und etwa einen Zoll lang ist. Gegen die Blume rundet er sich etwas höher zu; diese befindet sich in einer flachen Vertiefung, ist groß, vom Stern nur halb bedeckt, geräumlich und tief, und hat ein Stück von einer kleinen Röhre nach dem Kernhause zu. Die Grundfarbe ist in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnerseite ein verwaschenes Roth, in welchem einzelne, dunklere, rothe, lange und kurze Striche laufen. Er ist auch mit ziemlich regelmäßigen kleinen Punkten besäet, welche im Rothen weißgrau, und im Gelben schwarzbraun erscheinen, um den Stiel herum ist er grau. In seiner Breite mißt er zwey Zoll und vier Linien, in seiner Höhe aber nur einen Zoll und acht Linien, und gehört zu No. 5. der dritten Klasse der Aepfelformentafel zu den plattrunden Aepfeln. Das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich ziemlich auf beyde Seiten, und läuft unter der Blume kurz und stumpf zugespitzt zu. Die Kernkammern sind nicht sehr roth, und fast ganz verschlossen. Die Kerne

sind glatt, geradeaus zugespitzt, vollkommen und mittelmäßig lang, und von dunkelbrauner Farbe. Die Schale ist dünne, das Fleisch an Farbe weiß, gelb, locker und zart, hat einen säuerlich süßen, fast dem Borsdorfer ähnlichen kräftigen Geschmack. Er zeitiget im Dezember, und hält sich bis Johannis und noch länger. Er ist ein guter Apfel auf die Tafel, man findet ihn aber auch oft mit Baumflecken und groben Aufsprüngen, dann ist er schlecht welches sowohl von seiner Unterlage als auch dem Jahreslauf herrühren kann. Wenn er vollkommen gut ausgewachsen ist, fällt er auch lachend und schön in die Augen.

Baum.

Der Stamm ist ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gerne nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind lang und steif; das Tragholz wechselt unordentlich, ist lang, und steht bald enge, bald weit auseinander. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, und sehr mit Wolle besetzt, die, wenn man sie abwischt, eine fahlbraune Farbe bedecken, welche mit zarten Punkten besäet ist, die am zweyjährigen Holze deutlicher bemerkbar sind. Die Krone ist nicht stark belaubt, bildet aber eine hohe Kugel, und ist stark mit Zweigen besetzt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von da es etwas abnimmt, und dann am Stiel sich anrundet. Gegen den Ausgang nimmt es länger ab, und dehnt sich in eine lange Spitze aus. Die Rippchen sind sehr weitläuftig und ganz ordentlich

deutlich gereihet, laufen aber etwas krumm, und haben viele kleine Rippenanſätze zwiſchen ſich. Die Zäckchen auf dem Rande ſind deutlich, aber ungleich und nicht ſcharf. Der Stiel hat etwas rothes am Anſatz, und die Farbe des Blattes wechſelt aus dem Dunkeln ins Hellgrüne.

Vergleichungen.

Dieſen Apfel findet man noch außer bey Herrn Oberpfarrer Chriſt, bey keinem Pomologen. Er hat ihn zuerſt in ſeinem Handbuch der Obſtbaumzucht, ſo wohl in der erſten als zweyten Ausgabe aufgeführt, und er iſt vor ungefähr ſechs Jahren als Baum hierher verſchrieben. Binnen der Zeit hat er verſchiedene Male getragen, eine Anzeige, daß er bald tragbar wird, er iſt ſich aber in ſeiner Güte nicht gleich geblieben. Das erſtemal war er weit ſchlechter als er nachher geworden iſt, und beſſerte ſich alſo. Ich habe die Unſrigen mit einigen von dem Hrn. Hofrath und Doctor Diel zu Dieß in der Lahn verglichen, und ſie vollkommen übereinſtimmend gefunden. Er nannte ihn aber Pomme de Newyorck, deswegen ich auch dieſen Namen oben als den Franzöſiſchen gebraucht habe.

Was Hr. Oberpfarrer Chriſt davon ſagt, findet man in der 1ſten Ausgabe Th. IV. Kap. I. S. 369. No. 1., und in der 2ten Ausgabe Th. IV. Kap. I. S. 484. No. 100., davon ich aber nur die letzte Beſchreibung hier anführen, und nur aus der erſten hier hinzuſetzen will: daß dieſer Apfel in Neuyork ſo geſchätzt ſey, daß man um Pfingſten oft das Stück mit dreißig Kreuzern bezahle. Er ſagt von dieſem Apfel in der letzten Ausgabe: die Neuyorker Renette iſt einer der vorzüglichſten Aepfel, die aus Amerika gekommen ſind.

Seine

Seine Größe ist sehr mittelmäßig, und er ist wohlgebildet, etwas höher als dick; mit einer mäßig vertieften Blume, glatten zarten Haut, gelb mit grauen Punkten besetzt, die zum Theil sternförmig sind, und gegen die Blume immer kleiner werden. Auf der Sommerseite wird er bey der Lagerreife sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, von angenehmen Saft und trefflichem Parfüm. Auch sein Geruch ist erquickend. Seine Lagerreife erfolgt im Januar, und dauert weit in den Sommer hinein. Der Baum hat schmale und spitze Blätter, kleine aufliegende und spitzige Augen, und platte Augenträger.

No. LXXI. Gestreifter Birn-Calville (Taf. 11.).

Frucht.

Dieses ist ein in seinem Wachsthum sehr sonderbarer Apfel, der in seiner Form ganz von der gemeinen Apfelform abgehet, und mehr die der Birnen annimmt. Gemeiniglich sind die Aepfel in der Mitte ihrer Länge nach dem Stiele zu breiter, oder auch etwas unter derselben nach eben dieser Richtung hin, und nehmen gegen die Blume etwas ab, dieser aber steht in umgekehrten Verhältniß: er ist nach der Blume zu von seiner Mitte an breiter, und nimmt gegen den Stiel zu ab, und oft so stark, daß er, wie der hier abgebildete, ganz die Form einer ausgehöhlt stumpfspitzigen Birne hat. Seine größte Breite fällt also in die obere Hälfte seiner Höhe nach der Blume zu, in welcher Gegend sich der Apfel ganz platt zuwölbt, und die Blume sich ganz flach einsenkt. Sie ist klein, verschlossen, hat unmittelbar um sich einige kleine dicke Falten, und ihre Tiefe und

Um

LXXI. Gestreifter Birn Caliville.

Umfang besteht nur in einer, ein paar Linien langen Röhre, die nach der Kernkammer zugeht, sie aber nicht erreicht. Gegen den Stiel nimmt sie erst gemachsam, dann plötzlich ab, und bildet eine kleine stumpfe Spitze, die bisweilen nur ein Zitzenähnlicher Anwuchs ist, auf welchem ein kurzer, hölzerner, dicker Stiel sich befindet. Die Grundfarbe ist wachsgelb, auf welcher stark geröthete, lange und kurze, dicke und dünne Streifen laufen, die aber da wo er die Sonne am meisten hat, ganz zusammenfließen, durch welche jedoch kleine weiße Punkte durchstechen. Die Schale ist glatt und dünne, dieß giebt ihm bisweilen das Ansehn als sey er in Wachs geformt. Das Kernhaus ist fast zirkelrund, die Kammern enge und verschlossen, und die Kerne klein und geradeaus zugespitzt. Er mißt in seiner Höhe zwey und einen halben Zoll, und wo er am breitesten ist eine Linie weniger, und drey Linien von der Blume zum Stiel. Da er seiner Form wegen keine Klasse unter seinen Mitbrüdern findet, so könnte man ihn zu No. 15. der V. Klasse der Birnformentafel zu den plattbauchigt, stumpfspitzigen Aepfeln rechnen. Das Fleisch ist zart und weiß, und hat viel röthliche Stellen, besonders unter der Schale und in der Gegend der Blume, ist locker wie gewöhnlich bey den Calvillen, aber etwas trockner. Auch der Geschmack ist nicht so anziehend und fein. Er wird zu Anfang Novembers reif, und dauert bis in den Februar und März.

Baum.

Der Stamm ist sehr stark. Haupt- und Nebenäste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an; die Zweige auch, sind aber ziemlich steif. Das Tragholz wird lang und zweigigt, wechselt unordentlich, steht weitläuftiger auseinander, und

ist

ist am äußersten Ende stark mit Laub- und Knospen besetzt. Die Sommerschossen sind stark und kurz. Die Krone bildet eine platte Halbkugel, und ist in ihrer Peripherie stark belaubt, und dichte mit Zweigen besetzt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, und hat seine gröste Breite etwas über der Mitte seiner Länge nach dem Ausgange zu. Von da rundet es sich langsamer zu, und endiget in einer kurzen aufgesetzten Spitze. Gegen den Stiel dehnt sich die Spitze länger, und läuft am Stiel geradezu aus. Die Rippchen sind ordentlich gerethet, stehen in proportionirlicher Entfernung von einander, und laufen auch so gegen den Rand. Dieser hat feine und scharfe Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist grüngelb, von unten her aber fein weiß wolligt.

Vergleichungen.

Da dieser Apfel bey den Pomologen weder beschrieben noch abgebildet vorkommt, so läßt sich über ihn keine Vergleichung anstellen; indessen kann ich nicht läugnen, daß ich ihn mehrmalen in andern Gärten und auf Obstmärkten angetroffen habe. Ein Apfel der zum wenigsten sehr vielen von denen gleicht, die auf dem nämlichen Baume wachsen, von welchem unser hier abgebildeter genommen ist, wurde mir unterm 12. März 1797. vom Hrn. Hof-Canzleirath von Laffert aus Zelle zugesendet, wozu er mir folgendes schrieb:

Ich übersende Ihnen ein Paar sonderbare Aepfel, welche ich bey meiner letzten Anwesenheit in Hannover von dem Gartenmeister Hrn. Wendland aus dem königlichen Obstkeller in Herrenhausen erhalten habe. Dieser Apfel sal mir daselbst

selbst deßfalls auf, weil das Fleisch desselben sich nach dem Stiele zu gezogen, wie es bey einigen Birnsorten zu geschehen pfleget, und den gewissermaßen fleischigen Stiel ganz zur Seite gebogen hatte. Diese hervorragende Erhöhung und Krümmung fand ich fast an allen vorhandenen Aepfeln dieser Art, und selbst bey einigen wenigen Exemplaren, an welchen dieser Auswuchs fehlte, neigte sich doch das Fleisch an mehrern Stellen nach dem Stiele zu, gleichsam als wenn es der Natur Mühe gekostet hätte, bey selbigen eine Ausnahme zu machen. Herr Wendland hat mir versprochen, daß er aufmerksam auf diesen Baum, welchen er nicht besonders bezeichnet hat, seyn wolle, um die Merkmale näher angeben zu können. Der Apfel hat übrigens meiner Meynung nach einen feinen und angenehmen Geschmack, und würde ich ihn zu den Süßäpfeln rechnen, da er einen reichen Vorrath von Zucker zu haben scheint. Da er sich überdem schon durch seine Dauer empfehlen würde, so überlasse ich Ihnen solchen zu ferner Untersuchung und Prüfung. — Ich ließ ihn in Wachs formen, und sendete auch ein solches Exemplar davon zurück, bemerkte mir seine Eigenschaften, und finde viel Aehnliches in Ansehung der Form, Farbe, Zeitigung, und des Geschmacks mit dem Unsrigen, und ich glaube Herr von Laffert oder Herr Wendland dürften dieß eben so finden, wenigstens in Ansehung seiner Form, wenn ihnen das übrige nicht mehr erinnerlich seyn sollte, wenn sie die Abbildung davon hervorsuchen wollten, die ich ihnen gesendet habe.

Es ist daher immer möglich, daß dieses eine eigene Sorte sey, nur ist sie bisher von den Pomologen nicht bemerkt, oder nur als eine Abweichung vom gewöhnlichen Gange der Natur angesehen worden.

III.

III.

Birn-Sorten.

R 181

No. LXXXI. Die Königsbirn von Neapel.

(Taf. 12.)

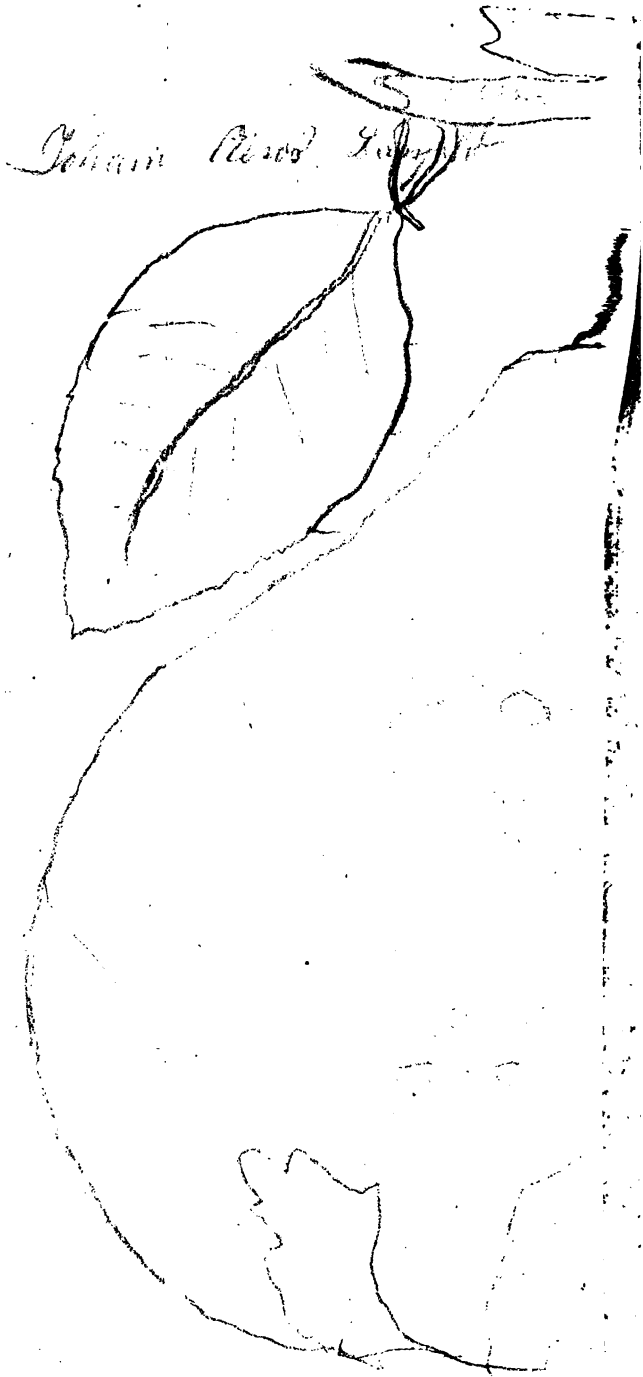
Fr. Present royal de Naples. *)

Frucht.

Diese kolossalische Birne mag wohl die allergrößeste unter ihrem Geschlecht seyn, da sie bis zu anderthalb Pfund schwer erwächst. Ihre Gestalt ist von oben bis weit über die Mitte dick aufgeschwollen und rundlich, gegen den Stiel hin zieht sie sich schnell ein und macht eine kurze stumpfe Spitze, worin ein kurzer holziger starker Stiel steckt. Sie gehört also zu den platthauchigt-stumpfspitzigen Birnen, No. 15. der V. Classe der Birnformentafel, und mißt in ihrer Vollkommenheit 5 Zoll

*) Diese hier beschriebene und bildlich aufgestellte Frucht: Present royal de Naples ist nebst der Sarasin die nächstens auch folgen wird, vom Herrn Oberpfarrer Christ zu Cronenberg an der Höhe, auf mein Bitten, da beyde Bäume hier noch nicht tragbar worden waren, dem T. D. G. so gezeichnet und beschrieben, eingesendet worden, und das pomologische Publikum wird es ihm mit mir gewiß Dank wissen, daß ich ihm diese beyde Früchte, die es schon so oft zu sehen wünschte, vorgelegt habe.

Sickler.



P. 181
12.

Zoll Höhe und 4 Zoll 4 Linien Dicke. Die Blume sitzet in einer flachen, stark-ausgedehnten Vertiefung. Die Schaale ist rauh und dicht, schmutzig grüngelblich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen rauhen Punkten dichte besäet, wobey noch überdieß oft viele dergleichen rauhe braune Flecken hie und da, zumal um die Blume und bey dem Stiel befindlich sind. Das Fleisch wird etwas grünlich-weiß, schmelzend, mit süßem Saft und sehr angenehmen Geschmack. Allein nicht in jedem Klima und Lage; wenn sie nicht gegen Mittag an einem warmen Spalier stehet, oder auch hochstämmig in einer warmen gedeckten Lage, oder wenn ein ungünstiger kalter und nasser Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern der Pfundbirne ähnlich, da sie alsdann nur zum Kochen dienlich ist, und wird auch dann vor der Zeit teig. Ihre Zeitigung fällt in den März, und man muß sie, wie gewöhnlich bey solchen Winterbirnen, so lange als möglich am Baume lassen.

Baum.

Der Baum hat zwar guten Trieb und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft, macht starke krumme Sommerschossen, die grün und dichte mit weißer Wolle besetzt sind und längliche nicht allzuhäufige weiße Punkte haben. Er wird bald tragbar.

Blatt.

Das Blatt ist sehr charakteristisch und zeichnet sich vor hundert Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stumpfen Spitze: ungezahnt, von Farbe gelblich-dunkelgrün, nicht nur unten mit starker weißer Wolle besetzt, sondern auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist stark und

erscheint

erscheint weiß durch die feine Wolle, die darauf liegt. Der Blattstiel ist zart und ½ Zoll lang.

Das Auge ist dick, stehet sehr ab und hat hohe Augenwülste.

Vergleichung.

Diese Frucht kann nicht wohl bey teutschen, englischen oder französischen Pomologen bekannt seyn, da sie erst vor verschiedenen Jahren unmittelbar aus Neapel gekommen und von dem Könige dem Herzoge Carl von Wirtenberg, der sie an dessen Tafel sehr bewundert hatte, zum Gegengeschenk, für verehrte weiße Hirsche, gemacht worden.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Mittheilung einer der vier Preiß-Schriften,

die bey den von der Chur-Mainzischen Akademie zu Erfurt aufgestellten pomologischen Fragen concurrirt haben.

(Fortsetzung von S. 168. dieses Bandes).

§. 2.

Die Bestimmung der zweyten Frage in der ersten allgemeinen Frage. „Was ist Spielart?“ ist ungleich wichtiger und schwerer. Mich dünkt, daß die Pomologen in diesem Ausdrucke nicht bestimmt genug sprechen, indem sie auch statt dessen noch andere Wörter als „Sorten, Varietäten“ und dergleichen brauchen. Die Abweichungen der Obstfrüchte von der

der ursprünglichen Frucht sollten nicht mit einerley Worten, und zwar solchen die noch keine Bestimmung haben, belegt werden. Denn sie sind von größerm und kleinerm Umfange, in mehrererm und geringerm Grade der Bedeutung. Die Reinette geht nicht unmittelbar in einem Faros, und ein Kalwill in einen Cyderapfel über, und umgekehrt; es liegen erst noch mehrere Varietäten, Sorten und Spielarten, wie man das alles zu nennen pflegt, darzwischen. Hat man doch schon bey den Menschen diese Bestimmung genauer gebraucht! Man sehe „Meiners Betrachtung über die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit der vornehmsten Länder in Asien.“ Dieser führt Seite 240 vier Hauptkasten an, in die sich die Hindus theilen, jede nach ihrem eigenen Namen: Die Bramînen, die der Banianen, die der Handwerker, und die der Pârias; die sich sichtbar von einander unterscheiden. Wenn man diese verschiedenen Kasten mit einem einzigen Namen „Varietät, Spielart, Menschen-Sorten“ ꝛc. benennen wollte, was hätte man dann noch für Namen, um die übrigen Abweichungen, deren es zwischen diesen Kasten noch mehrere giebt, zu bezeichnen? Denn Seite 241. führt er an, daß die Engländer der Abänderungen zwischen diesen Kasten bis auf achtzig gezählt hätten: Gewiß sind daselbst die unmerklichsten Uebergänge zwischen den vier Hauptkasten von einer zur andern vorhanden. — Sollte man nun die größten Abweichungen wie die kleinen nur durch ein einziges, und zwar noch unbestimmtes Wort „Varietät“ oder „Spielart“ ausdrücken?

Ich wage es nicht hierüber zu entscheiden oder Vorschriften zu machen, sondern ich will nur etwas bestimmter sprechen; damit ich in der Beantwortung der vorgelegten Frage so deutlich seyn kann wie möglich.

Ich

Ich mache einen Unterschied, der auch schon anderwärts bey den Obstbäumen angenommen worden ist, und theile das ganze Geschlecht der Obstbäume in Gattung, Art, Abart und Spielart.

Der Apfel z. B., ist vom Geschlechte der Obstbäume Gattung: denn unter jenem Geschlecht stehen auch Birnen, Pfirschen, Aprikosen ꝛc. Unter der Gattung Aepfel stehe ein Calville, Reinette ꝛc. als Art: denn die Reinette ist eine ganz andere Art Aepfel, als der Calville.

Aber es giebt auch Aepfel die von der einen, und auch der andern Art etwas an sich haben; diese sind also Abarten. Ich führe hier z. B. das sogenannte Schaafschnäutzchen unter den Aepfeln an. Dieses hat sicherlich etwas vom Pigeon blanc, und etwas von Calville blanc d'hiver. Die Form, nach einem verjüngten Maaßstabe; das Fleisch eben so in Weiße und Zartheit, wie nicht weniger die Zeitigung.

Man fieng einmal in der Pomologie an, dergleichen Abarten Cousinetten (von Cousin ein naher Anverwandter) zu nennen; man unterschied aber nicht deutlich genug, und gab die andern Arten nicht bestimmt an, mit denen sie Aehnlichkeit hätten. Denn man hätte z. B. bey dem oben angeführten Fall sagen sollen: das Schaafschnäutzchen ist ein Cousin, eine cousinette (Anverwandter) von Pigeon blanc d'hiver. Daher behielten einige diesen Namen nur vorzugsweise (Siehe das Verzeichniß der Carthäuser S. 59. No. 8. und Hirschfeld 183. No. 9.) Solcher Cousinetten giebt es besonders viele zwischen den rothen Sommer-, Herbst- und Win-

Winter-Calvillen, und dem rothen Klapperapfel, Pommes sonnantes.

§. 3.

Das Wort „Spielart" sollte man eigentlich gar nicht so gebrauchen, daß man eine den oben angeführten ähnliche Sorte darunter verstünde. Im Grunde heißt Spielart nichts anders als das, was man unter Lusus naturae verstehen muß. Solcher Lusus naturae findet man nicht nur an einem Baume mehrere, die ganz in der Gestalt, Form und Farbe von den übrigen abweichen; sondern auch wohl an einzelnen Bäumen, die in einer ganz veränderten Gestalt erscheinen, als sie eigentlich ihrer Natur nach sollten. So kenne ich einen rothgestreiften Birncalville, der ohne Streit, aus dem rothgestreiften Herbst-Calville entstanden seyn muß, und den ich sonst nirgends gefunden habe. Wenn man beyde mit einander vergleicht, nämlich den im T. O. G. V Bds. 2. St. Taf. 7. unter No. 18. abgebildeten gestreiften Herbst-Calville mit dem hierbey auf Taf. 11. unter No. 72. gelieferten gestreiften Birn-Calville; so sind sie bis auf die Sauer und Form einander fast ähnlich.

§. 4.

Wenn nun die Frage ist: „Lassen sich alle Spielarten des französischen Obstes nur allein durch Kunst, und nicht auch durch Saamen fortpflanzen?" so könnte diese Frage nur mit Ja von den beyden, welche ich unter den Bestimmungen „Art" und „Abart" begriffen habe, mit Gewißheit beantwortet werden, nicht aber von der Spielart. Denn Spielart ist ein, nach einem ungewissen schwankendem System der Natur erzeugtes Product, das vom bloßen Zufall abhängt, und in

seiner

seiner Grundlage nicht feste ist; nur von Art und Abart läßt sich dieses bejahen.

Es ist nämlich Naturgesetz: ein jedes Geschlecht bringt ein ihm selbst gleiches und ähnliches hervor; und ich sollte denken, bey Pflanzen müßte dieses Gesetz sicherer seyn, als bey Thieren. Diese können, wenn sie das Zeugungsgeschäfte vornehmen wollen, zu einander kommen; jene nicht: diese müssen das Wesen ihrer Art erstlich suchen; jene nicht: und dabey ist es noch die Frage, ob sie dasselbe auch allemahl finden? Die Pflanzen haben als in einer bestimmten Ehe sich befindende, organisirte Körper, ihre Befriedigung schon zu Hause, und bedürfen daher nicht sie anderwärts zu suchen. Ja der Zeitpunct sogar ist auch in ihnen von der Natur so genau berechnet, daß ihre Befruchtung nur dann geschiehet, wenn sie für einander empfänglich sind. Da nun die Begattungswerkzeuge der Obstbaumblüthen einen gemeinschaftlichen Thalamum, einen bestimmten Zeitpunct zur Empfänglichkeit für einander, und eine gemeinschaftliche Entstehung haben; welches ist nun wahrscheinlicher — irgend dieses: daß die Narbe der Blüte sich für den Zeitpunct der Effusion der Saamenbeutel verschließe, und allemal verschließe, wenn der Saamen von zwanzig bis dreyßig um die Pistillen herum stehenden Antheren verbreitet wird, und sich durchaus nicht von demselben befruchten lasse, und viel lieber für einen andern Blumenstaub, den ein ungefähres Lüftchen herzuwehen möchte offen stehe; bloß daß eine Veränderung der Frucht hervorkomme? oder dieses: daß sie sich mit dem begnüge, was das Haus geben konnte, um nicht einem ungefähren Zufall überlassen zu bleiben? Natürlich muß

der letztere Fall nur und allein der wahrscheinlichere seyn. Und in diesem Falle kann die Natur durchaus nicht so abweichen, daß nicht ein ähnliches Product von dem Stamme hervorgehen sollte?

Wenn es Menschen oder Thiere wären, die mit Besonnenheit und willkührlich handeln könnten, so möchte noch eher eine Wahrscheinlichkeit statt finden, daß große Veränderungen vorkommen könnten: jedoch auch schon hier weiß man, daß bey der Ordnung, in welcher jede Classe bleibt, jede ein ihm selbst gleich und ähnliches Geschöpf hervorbringt. Ich kann zum Beweiß dessen nichts besseres anführen, als das was Hr. Hofrath Meiners in dem oben angezeigten Buche von dem Unterschiede saget, in welchem sich die Casten der Hindus erhalten, wenn sie sich nicht mit andern vermischen. Seite 240. B. I. heißt es: „Hindostan und dessen Producte unterscheiden sich von den übrigen Ländern des westlichen Asiens und deren Producten nicht so sehr, als die Hindus sich von den übrigen morgenländischen Völkern unterscheiden. Noch merkwürdiger aber ist es: daß die Hindus selbst von einander vielmehr, als die höhern Casten der Erstern von allen übrigen westlichen Asiaten verschieden sind. Es ist bekannt, daß die Hindus, oder die Heydnischen Einwohner von Hindostan in vier Hauptkasten, in die der Braminen, der Edlen oder Krieger welche zu Pferde fechten, der Kaufleute, und endlich der Handwerker und Bauern abgetheilt sind S. 241. Die Menschen der beyden höhern Casten, welche sich unvermischt erhalten haben, sind eben so hell von Farbe, eben so groß und schön von Körper, als die hellesten, schönsten und größten Völker des westlichen Asiens S. 242. Ganz anders sind die Menschen der niedrigen, und namentlich der niedrigsten und verworfensten

Unter-

dieser Casten, die Mestas oder Pullas beschaffen, welche bey weitem die größte Zahl der heidnischen Bewohner von Hindostan ausmachen. Diese haben in den nördlichen Gegenden eine braune, oder gelbe, oder schwärzliche, in den südlichen Gegenden eine glänzend schwarze Farbe." —

Diese Darstellung des Unterschieds der Hindus mit andern Völkern, und sogar unter sich selbst, der sich bis hierher erhalten hat, und noch immer erhält, wird in folgenden noch weiter fortgesetzt; hier habe ich nur so viel geben wollen, als zu meinem Zwecke dienlich war: nämlich um zu beweisen, daß eine Menschenart wieder dieselbe Menschenart hervorbringe, wenn sie sich unvermischt erhalten. Wenn dieß sogar von Menschen gilt, denen man doch, als Thieren, die vollkommenste Freyheit sich begatten zu können, mit wem sie wollen, zusteht, deren Organisation so sehr fein, und den steten Einwirkungen der immer verändernden Natur so sehr ausgesetzt ist, warum sollte dieß nicht auch von dem Saamen der Obstfrüchte, und solcher Producte, deren Bildung weit einfacher, und also auch fester ist, gelten? —

Jedoch wird man mir einwerfen: wie leicht könne es nicht geschehen, daß der Blüthenstaub von dem einen Baume zu der Blüthe eines andern getragen werde, da die Luft das ungewisse Medium sey, welches denselben bald da bald dorthin treiben könne: wie leicht könnte es durch die gewissermaßen einfache Struktur der Pistille sich fügen, daß solcher fremde Blüthenstaub in sie eindringe, und die Blüthen befruchte?

Indessen wenn ich dem Blumenstaube seine befruchtende Kraft auch nicht nehme, so denke man sich aber nur einmal

mal die Blüthe wie sie ist. — Die Pistillen sind mit Antheren dick umstellt, deren jede ihren Staubbeutel trägt. Die Natur hat sie beyde für einander geordnet; sie erhalten, auf Einem Stiele stehend, von der Natur, und zwar von innen so wohl als von außen einen Stoß, jene zur Empfänglichkeit, und diese zum Ausströmen ihres Blumenstaubes, es mag nun dieses nur zu einer Zeit oder zu verschiedenen Zeiten geschehen. Wo ist, bey diesen Umständen, nun ein Grund herzunehmen, daß anderer Blumenstaub von einem ohngefähren Lüftchen hergewehet, und die Begattung mit einer andern Art nachdrücklicher und mehr bewirkt werde? — Man setze hinzu, was diejenigen, welche Versuche zur Begattung der Blumen, um eine Varrietät zu erhalten, haben thun müssen, um den eigenen Blumenstaub in der Blüthe unkräftig zu machen. Sie mußten zuvor immer die Antheren abschneiden, damit ihren Staubbeuteln kein Blumenstaub entströhmte. — Wer mögte aber allen Baumblüthen ihre Antheren ausschneiden, um sicher zu gehen, durch die Befruchtung von dem Blumenstaub anderer Arten, neue zu erlangen? Was hier geschehen könnte, könnte am ersten durch Obstorangeriebäumchen geschehen; aber bis jetzt ist in diesem Fach der Obstkultur noch nichts bestimmtes erwiesen.

Was nun hier noch aus der Erfahrung hinzugefügt werden könnte, das soll bey der Beantwortung der dritten Frage vorkommen; ich verspare es also bis dahin, um nichts doppelt zu sagen.

Hier nur noch das, was Hr. Hofrath Diel in seiner neuen Ausgabe des Traktats „über die Anlegung einer Obst-

Obstorangerie in Scherben, und über die Vegetation der Gewächse. Frankfurth 1798.“ von seinen Pêche blanche et rouge, sagt S. 483. Nr. 23. die er aus Steinen erhalten, und auch aus Steinen fortpflanze — „die Haut der Pêche blanche ist außerordentlich zart, daß sie keinen Druck duldet; vom Geschmack die beste die ich kenne. Sie ist aus einem Stein entstanden, und so viele man bisher davon erzogen sind solche nicht ausgeartet.“ — Ich selbst habe auch eine Pêche rouge erhalten, die den Schnitt gar nicht verträgt, durch Steine fortgezogen wird, und im October die delicatesten und größten Pfirschen liefern soll. Auch sagt Hr. Meyer Pomm. Franconica Th. I. S. 16. der einzige Albergier läßt sich wieder aus seinem Kern ziehen.

Die zweyte Frage.

„Giebt es außer dem Pyrus communis und Pyrus malus „Linnaei, dem gemeinen wilden Birn- und Apfelbaum „keine Stamm- oder Mutterbäume mehr, die sich ohne „die künstlichen Methoden des Einängelns und Pfropfens „aus den Saamen erzeugen lassen? wie heißen diese „Stammbäume, wenn solche bestehen, und wo sind sie zu „haben?“

Diese Frage kann wohl keinen andern Sinn haben als diesen: wenn man den wilden Birn- und Apfelstamm, den man in den Wäldern findet, ausnimmt; giebt es dann noch andere Birnstämme die wild sind, und aus denen man gute Sorten aus den bloßen Kernen erziehen kann? und andere wilde Aepfelstämme, von welchen ein gleiches zu hoffen steht? — Denn von andern Obstgattungen z. B. Nüssen, Kastanien ꝛc., die, wie jeder weiß, sich aus Steinen erziehen

lassen,

lassen, auch von den gewöhnlichen — Kentreisern, kann hier die Rede nicht seyn.

§. 2.

Daß es jetzt außer den gemeinen wilden Aepfel- und Birnstämmen, die man in den Wäldern antrifft, noch andere Mutterstämme gebe, die sich ohne die künstlichen Methoden des Eindugelns und Pfropfens aus den Saamen erziehen lassen, dieß kann man wohl nicht in Abrede seyn. Es kann aber hier zuförderst nur die Frage entstehen: „Hat sich der Pyrus communis und Pyrus malus Linaei von der Schöpfung oder der ersten Entstehung derselben an bis auf unsere Zeiten in seiner Gattung rein erhalten?“ — Man hat Ursache zu glauben, daß dieses nicht geschehen sey. Wenn man die Wälder durchstreicht, so findet man schon da, sowohl bey den Aepfeln und Birnen einige, die in ihrer Bildung von einander verschieden sind. Einige derselben tragen rundliche, andere längliche Früchte, wodurch sie sich merklich von einander entfernen. Es giebt ganz runde Holzbirnchen, und man trifft auch einige an, die gegen den Stiel zu sich etwas verlängern. Es giebt ganz runde Holzäpfel, aber auch wieder welche, die nach der Blume zu spitzig sind. Hier schon könnte ein Streit entstehen: „welches sowohl bey der einen als der andern Art die Sorte wäre, die bey der Schöpfung zum Stammvater ihres Geschlechts gemacht worden sey?“ so weit läßt sich aber, und wenn wir auch mit Herder in seinen „Ideen zur Philosophie der Menschheit,“ bis zu dem ersten Grüschen oder Moos an der Felsenwand zurückgehen wollten, nicht gehen, um etwas gewisses entscheiden zu können. Genug, eine Verschiedenheit mit wildem Obst ist schon da, wer will aber entscheiden, welches

der

der wahre Pyrus communis und Pyrus malus ist, von welchen alle andere Birn- und Aepfelgattungen und Arten herkommen sollen.

§. 2.

In Frankreich muß diese Verschiedenheit in Wäldern oder der Wildlinge des Apfel- und Birnbaums noch größer seyn; da man mehrere Sorten von einiger Güte in den Wäldern gefunden, sie in die Gärten gezogen, und daselbst kultivirt hat, und die nun jetzt als Tafelobst gebraucht werden. Woher sind der franzöſischen Pomologen ihre Bezis oder Beſi z. B. Beſi de Caſſois, Beſi d' chaſſerie, Beſi de la Motte? —

Aber wer sollte sich diese Veränderungen nicht alle erklären können? Schon Duhamel sagt Th. III. S. I. seiner Abhandlung von den Obſtbäumen: „Die zahlreiche Familie der Birnbäume theilt sich in zwey Hauptlinien, von denen die eine den wilden Birnbaum zum Stammvater hat, die andere aber aus der Verbindung des Birnbaums mit dem Quittenbaum herzukommen scheint. Die Aehnlichkeit der Züge und der Gleichförmigkeit zeigt den Ursprung des einen deutlich, und giebt wenigstens eine Vermuthung von dem Ursprunge des andern. Die so oft geschehene Verbrüderung zwischen diesen beyden Linien, und zwischen den Gliedern von der männlichen Linie, haben die Varietäten vom Birnbaum fast bis ins Unendliche vermehrt. Man könnte ohne Verwegenheit auf die Muthmaßung verfallen, daß der in den Hölzern für sich allein stehende Birnbaum nicht alle vertraute Gemeinschaft mit der schönen Familie des Malpirus (Mispelbaum, Weichdorn, Azerolenbaum) ausgeschlagen habe.

Die

Die Form, die Farbe und die Unterscheidungszeichen von einigen Birnen scheinen diese Muthmaßung zu bestärken.“

Aber es sind auch noch andere Fälle denkbar, wodurch das ursprüngliche wilde Obst nicht nur sich verändert, sondern auch vervielfältigt hat. So können ja die Vögel, deren einige das Obst so gerne fressen, dasselbe aus den entfernten Gärten in die Wälder getragen haben, um es auf den hohen Bäumen ruhiger verzehren zu können? Die Kerne davon sind verstreut worden, sind aufgegangen, sind nach Beschaffenheit der gegenwärtigen Cultur anders geworden, und haben sich hinwieder um mit andern Nachbarn befreundet und vermischt. Oder die Jäger, die sich auf der Jagd so gerne gegen den Durst mit saftigen Birnen versehen, oder der Wanderer, der Holzhauer aßen Obst in den Wäldern, und alle verlohren Kernen, aus welchen sich unter obigen Umständen Obstbäume erzeugten? Wenn nun ein oder der andere Kern auf einem freien Platze in einen lockern und lang ausgeruhten Boden fiel, der von guten Kräutern, die vor der Schöpfung an da gewachsen, wieder abgestorben und verfault waren, entstanden war; konnte da nicht ein guter Baum entstehen, dessen Früchte an Größe, Gestalt und Geschmack etwas gewonnen, und vorzüglicher als die seiner Mitbewohner des Waldes seyn mußten? Aber andere dieser Kernen fielen auch wohl in Gebüsche, keimten in einem fettigten und hungrigen Boden, wurden auch wohl vom Wilde etlichemal abgefressen, von den Holzhackern abgehauen, es mangelte ihnen an Luft und Sonne. Wie konnte aus den Früchten ihrer Bäume etwas werden? Der Baum trug eine kleine knorzigte, schlecht schmeckende Frucht; er wurde ein wilder Obstbaum. Wer mag nun in diesen Veränderungen den wahren wilden Obstbaum ausfragen?

fragen? Ich würde aber nicht das mindeste Bedenken tragen, wenn ich solche auf diese Weise erzeugte Bäume wüßte, sie aufzuheben, und hoffte sie durch die Cultur auf eben die Weise zu verbessern, und zur ursprünglichen Güte wieder zurück zu führen, wo sie schon gewesen wären.

Diese meine Behauptung bestätigen schon alle alte Pomologen; als ein Theophrast, Kato und Plinius: welche alle zur Kultur eines Obstbaums weiter nichts erfordern, als daß er aus seinem wilden Standpunct in guten Boden versetzt werde. Die Veredlung durch Pfropfen und Okuliren, betrachten diese auch als nothwendig, um verschiedene ihnen liebe Sorten zu vervielfältigen; sie zu erhalten hielten sie aber schon die Kernen für hinreichend.

Eine Vermuthung mehr für die auf solche Art entstandene Basis der Franzosen ist, weil sie mehr unter den Birnen als unter den Aepfeln gefunden werden. Denn erstlich gehen die Vögel mehr an die süßen Birnen als an die säuerlichen Aepfel. Zweytens versieht sich der Mensch mehr mit süßen und saftigen Birnen, weil sie besonders Durst stillend sind, als mit Aepfeln, und daher müssen wilde Birnstämme in mehrern Arten vorhanden seyn, als wilde Aepfelstämme. Daß aber auch eine schon von den Pomologen erkannte größere Verschiedenheit bey dem Pyrus malus statt finde, ohne noch erst auf seine Ausartung in Wäldern zu sehen, dieß bezeugt Du Hamel de Monceau Theil II. Seite I. Denn er nimmt nach dem wilden Apfelbaum auch noch den Doucin Apfel an, der eine große Staude mache, den Paradies Apfelbaum der noch niedriger bleibe, und die Zwerg-Reinette, die nicht viel größer als ein Rosenstock werde. Das bestimmte hier

von

von wäre also dieses: wenn wir den in den Wäldern noch ganz wild wachsenden Aepfel- und Birnbaum für den Pyrus communis und Pyrus malus annehmen, so giebt es außer diesen auch in denselben, wie die Reis der Franzosen beweisen, noch andere Stämme, die ohne die künstlichen Methoden, gut und durch sich selbst fortzupflanzen sind. Daselbst müßten sie nun aufgesucht, beobachtet, und dann weiter kultivirt werden; denn bisher ist dieß viel zu wenig geschehen. — Wir haben vielleicht viele und schöne Wildlinge aus den Wäldern gehohlt, und in die Baumschule gesetzt, gepfropft, okulirt und kopuliret, ohne ein einzigesmal zu versuchen, was aus dem Baume werden möchte, wenn man ihm eine gute Stelle, sowohl in Ansehung des Bodens als der Luft und Sonne gäbe; und das hat man doch in Frankreich mit den Reis gethan. —

Dieß wären über die bis jetzt behandelten Fragen meine Meinungen, und aus dem Neuern beygezogenen Gründe. Allein man gehe nun auch zu den Alten, die darüber sich geäußert haben, zurück, und suche bey ihnen die ursprünglichen Mutterstämme der Birnen- und Aepfelgeschlechter auf; auch bey ihnen wird man die Bestätigung meiner Meinung finden.

In dem vierzehnten Buche des Deipnosophisten vom Athenäus findet sich eine Stelle, wo er sagt, ein Schriftsteller Nahmens Ister schreibe in einem Buche, welches Argolica geheißen habe, „daß der Birnbaum [illegible] in Peloponnes ein sehr häufiges Gewächse sey.“ Pausanias läßt in den Laconicis die Lacedemonier sogar sich rühmen, daß ihnen die Erfindung oder Entdeckung des Birnbaums zugeschrieben werden müsse. Nun wur-

wurden, aber die Birnen in Lacedemonien ursprünglich ἄχραδες genannt, wie dieß gleichfalls beym Pausanias sich findet. Ἄχραδες waren die ersten Benennungen, die man ihnen ertheilte. Dieser ihrer Benennung nach bedeuteten sie so viel als unnütze, nicht wohl genießbare Früchte. Als aber in den spätern Zeiten man Kultur auf sie wandte, d. h. aus den Wäldern nahm und sie in guten Boden versetzte; so verschwand jene üble Benennung, und sie bekommen dafür einen desto ehrenvollern — sie hießen dann ἀπίοι. Wird das α in η, wie sich doch dieß nach den Regeln der Grammatik leicht thun läßt, umgeändert: so hießen sie dann „süße wohlschmeckende Früchte.“ Uebrigens hießen sie auch noch ὄχνη und ἀμεμαλίδες. Nur also der Kultur, durch Anweisung eines bessern Bodens, sorgfältige Erziehung aus den Kernen, und größere verwandte Mühe auf das Wachsthum des Stammes, hatten jene ἄχραδες es zu danken, daß sie ἀπίοι wurden. Denn wenn man auch durch Pfropfen und Okuliren sie hätte verbessern wollen, in dem Falle, daß dazumal die Veredlungs-Methode schon bekannt war, wo sollte man Reiser von guten Birnbäumen hernehmen, da in ganz Griechenland damals nur wilde Birnbäume erwuchsen?

Der Mutterstamm aller Birn- und Aepfelbäume, sagt Theophrast in seinem Werke de caussl. pl. erwächst ohne Stamm, und Staudenartig; nur durch Kultur wird er erstlich zum Stamm gezogen. Dieß wäre ein Beytrag zu Du Hamels Bemerkung über den Doucin-Apfel.

Daß aber die Mutterstämme unserer Aepfel- und Birnbäume, nicht immer, wenn sie auch wild erwuchsen, auch unschmackhaft und nicht gut wären, dieß beweisen mehrere Stellen

len aus Strabo und Diodor von Sicilien, welche mit mehrern andern Schriftstellern von den Ländern an dem Kaukasus und von Persien besonders rühmen, daß sie daselbst ohne alle Pflege in größter Vollkommenheit erwachsen. Es muß uns dieses um so mehr interessiren, da die eben genannten Länder durchaus als die Mutterländer unserer Obstsorten anzusehen sind. Denn alle unsere Obstsorten haben wir gewiß mehrentheils von dorther erhalten, und unsere wilden mögen wahrscheinlicher Weise nur aus Mangel von Kultur und Pflege von Zeit zu Zeit immer mehr ausgeartet seyn.

So sagt Strabo im 12ten Buch p. 642. vom Pontus Euxinus, und besonders von den Gegenden am Flusse Thermodon: τοσαυτην οπωραν εκδιδωσιν η παρωρειος την αυτοφυη και αγριαν ςαφυλης δε και οχνης και μηλου, καὶ των καρυωδων, ὡςε κατα πασαν του ετους ωραν αφθονως απορει εξιοντας εις την υλην. Hier wird also ausdrücklich gesagt, daß genießbares Obst wild im Holze wachse.

Eben so redet auch Diodor von Sicilien von Persien im 19. B. seiner Biblioth. p. 682. Er sagt dieses sey πληρης των επετειων καρπων, und habe παντοδαπων δενδρων φυσικας συναγωγιας (alle Arten wildwachsender Bäume).

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

III.

Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer.

Columella, vom Weinbaue.

(Fortsetzung von S. 199. d. Bandes.)

Von den ersten Hauptbedingungen bey der Anlage eines Weinbergs.

Wer einen guten Weinberg anlegen will, der muß sich vorzüglich angelegen seyn lassen, daß er weder einem andern als sich selbst traue, noch auch, daß er die Fächser kaufe. Er muß alle Fächser sich selbst erziehen und eine Pflanzschule für dieselben anlegen, damit er aus derselben seine Weinberge besetzen kann: denn die Fremden, die wir aus ganz andern Gegenden holen, sind mit unserm Boden bey weitem nicht so vertraut als die Einheimischen, und diese fürchten daher den zu weit entlegenen Standpunkt nebst den fremden Himmelsstrich. Jedoch nicht dieses allein; man pflanzt sie, wenn man sie kauft, und weiß nicht, was man pflanzt; ob die Sorte eine gute und edle oder ob sie eine schlechte ist? da es gänzlich ungewiß ist, ob der, welcher die Fächser ablegte, sie von einer guten oder schlechten Sorte genommen hat. Zwey Jahre, während welcher Zeit die Stöcke in der Pflanzschule erstlich reif zum Versetzen werden, muß man also wohl daran wenden: man weiß

weiß doch dann, daß man gute und edle Sorten setze. Die dritte Hauptregel betrift die Wahl des Bodens, daß nämlich ein solcher sich wohl für die Anlegung eines Weinbergs schicke; und ist dieses geschehen, so wende man vorzügliche Sorgfalt auf das Umgraben und Behacken des Bodens. Ist auch dieses geschehen, so pflanze man mit nicht geringerer Sorgfalt den Stock; und mit der größten Aemsigkeit pflege man endlich denselben. — Dieses alles, was bisher gesagt worden, ist der Grund auf dem die Hoffnung des Gewinnes aus dem gemachten Aufwande beruhet: denn es fragt sich dabey immer: wie der Güterbesitzer den Aufwand regulirt hat?

Wie und in was für Boden muß man eine Pflanzschule für Wein-Fächser anlegen?

Die Pflanzschule für Ableger darf man weder in zu trocknen noch in zu nassen oder gar sumpfigen Boden anlegen. Jedoch saftreich muß er seyn, mittelmäßig und nicht zu fett; obschon fast alle Schriftsteller, die unsere Materie behandelten, den besten Boden für sie bestimmen. Ich halte es aber nicht mit ihnen, und glaube nicht, daß diese Verfahrungsart für den Winzer von Nutzen seyn könne: denn wenn man die Fächser in gut bereiteten Boden setzt, so schlagen sie zwar schnell Wurzeln, und wachsen recht schön, aber wenn sie versetzt werden sollen, so bleiben sie zurück und gehen am Ende wohl gar aus. Ein verständiger und einsichtsvoller Landmann wird aber allemal lieber aus schlechtem Boden in bessern, denn aus besserm in schlechtern pflanzen. Der Boden also von mittelmäßig guten Eigenschaften ist der beste, denn er steht zwischen gutem und schlechten mitten inne. Wenn die Noth erfordert, daß man die Setzlinge in schlechten Boden pflanzen

muß

muß, so wird der Unterschied, den sie in Absicht des Bodens bemerken, so groß eben nicht seyn; und kommen sie in guten, so werden sie dann desto besser anschlagen.

Allein eben so wenig rathsam ist es nun auch die Pflanzschule in einen gar zu schlechten Boden anzulegen: erstlich der größte Theil der Absenker geht, wegen Mangel an Nahrung, hier zu Grunde, und zweytens wird dasjenige, was noch übrig bleibt, gar zu spät zum Versetzen geschickt. Es bleibt also dabey, daß ein mäßig saftvoller und trockner Boden am besten zum Anlegen einer Pflanzschule sey. Zuerst muß dieser nun mit dem Grabescheid umgegraben werden, zwey und einen halben Fuß tief, welches die eigentliche Tiefe eines rigolten Landes ist. Dann setzt man allemal auf zwey hundert und vierzig Quadrat-Fuß Erde sechs hundert Ableger; nach dieser Angabe bringt man auf einen Weinbergs-Acker vier tausend und vier und zwanzig Fächser. Diese Sorgfalt belohnt aber nun noch die Auswahl der Fächser; denn, wie ich schon öfters angegeben habe, so ist das Hauptwerk bey der ganzen Sache, daß man die beste Gattung von Wein-Fächsern erzieht.

Von was für Theilen des Mutterstockes muß man den Absenker machen, und was muß dieser übrigens noch für Eigenschaften haben.

Bey der Wahl des Stockes, von dem man Absenker macht, muß man aber auf zwey Dinge zugleich sein Augenmerk richten. Fürs erste ist es nicht genug, daß man einen Mutterstock erwähle, welcher sehr fruchtreich und tragbar ist; es bedarf überdieß noch einer weit feinern Sorgfalt: man hat nämlich die Fächser nur von solchen Theilen des Stockes zu neh-

nehmen, welche vorzüglich viele Zeugungs-Kraft und Frucht-Trieb besitzen. Einen Weinstock, von welchem man einen Ableger machen will um seine Art zu erhalten, darf man aber, in Betreff seiner Fruchtbarkeit nicht schätzen nach der Menge der Trauben, die er trägt; denn es könnte ja gar wohl seyn, daß die Größe des Stockes im Ganzen daran Schuld wäre, und die Menge seiner Ranken. Noch würde ich einen solchen Stock deswegen einen tragbaren nennen, wenn er an jeder Rebe auch eine Traube hat: sondern man beurtheile seine Fruchtbarkeit nach der größern Menge der Trauben, die an jedem Ranken hängen; nach dem Triebe desselben, aus einzelnen Knospen viel Holz anzusetzen und Früchte daran; nach seiner Kraft aus dem härtesten Theile des Holzes Ranken zu treiben.

Die Setzranke heißt aber auch jung, wenn sie ein Reis ist, das an den Ranken des vorhergehenden Jahres erwuchs, und sie soll ihren Namen (Malleolus Hämmerchen) davon erhalten; weil sie an dem Theile, wo sie abgeschnitten wird und der Ueberrest aus der Mutter-Ranke hervorragt, wie ein Hammer aussieht. Diese Ranke, die man von dem fruchtbarsten Stocke nimmt, kann zu einer Zeit, wo die Weinstöcke beschnitten werden, von der Mutter getrennt werden. Man steckt sie dann in die Erde, und läßt nur noch so viel über derselben von ihr heraus sehen, daß drey oder vier Knospen zum Vorschein kommen. Die Erde, in die sie gesetzt wird, muß saftreich aber nicht sumpfig seyn. Das vorzüglichste, was aber bey diesem Geschäfte in Betrachtung kömmt, ist immer dieses, daß der Weinstock, von dem man den Ableger nimmt, gut und mit gewissen Aussichten blühe, daß die Beeren gut und vollkommen erwachsen, daß der Stock

weder

weder eine zu frühzeitige noch eine zu spät reifende Frucht trage: denn in diesem Falle werden die Trauben entweder den Vögeln zu Theil, oder sie sind den Stürmen und der üblen Witterung des Winters unterworfen. — Aber einen solchen Stock lernt man nicht aus einer Weinlese kennen: denn es kann, entweder durch ein ganz besonders fruchtbringendes Jahr oder aus andern Gründen, ein sonst gänzlich unfruchtbarer Weinstock einmal viele Früchte tragen. Nur nach der Erfahrung mehrerer Jahre, wo man denselben Weinstock viele Früchte tragen sah, kann man Vertrauen auf denselben setzen. Jedoch eine solche Prüfung braucht man auch nicht über vier Jahre auszudehnen, denn diese Zeit bestimmt fast immer den Adel und die gute Art bey den Gewächsen, weil während derselben die Sonne durch alle Zeichen hindurch geht.

Wie erfährt man, ob ein Stock fruchtbar sey oder nicht?

Allein nun wird man gewiß fragen, von was für einer Sorte jener fruchtbare Weinstock sey, welchen wir eben beschrieben haben; und man wird zweifeln, ob denn nicht vielleicht einige angegeben werden könnten, die gemeiniglich gar nicht tragbar wären: denn sehr viele erheben den Biturischen, viele den Spionischen, und einige den Arzelazischen gar sehr. Auch ich verweigere diesem Urtheil meinen Beifall nicht, denn diese Arten geben sehr vielen Wein: allein unser Vorsatz ist es nur solche Wein-Arten zu empfehlen, die nicht sowohl ganz außerordentlich tragbar sind, sondern die auch einen sehr edeln Geschmack haben, wie die Amineischen; zum wenigsten doch solche Arten, die nicht weit von diesem vorzüglichen Geschmacke entfernt sind. Ich weiß zwar sehr wohl,

daß diese meine Meynung der Meynung beynahe aller Landleute schnurstracks entgegen ist, denn von dem Amineischen Wein haben diese den Glauben, als wenn derselbe eine natürliche ihm angeborne Unfruchtbarkeit besäße. Allein, wie ich schon oben gesagt habe, so liegt dieß theils an dem schlechten Boden, in dem sie sich befinden, theils an der Nachläßigkeit, mit der sie gewartet werden. Um diesen öffentlichen Irrthum zu rügen halte ich es daher für nothwendig mich zu folgendem zu wenden.

Von der Beschaffenheit des Bodens den man zum Weinberge bestimmt.

Wenn man die Wirkungen der Natur mit etwas schärfern Augen betrachtet, so findet man, daß sie sowohl für die Gewächse, als auch für die Menschen und alle andere Thier-Arten immer ähnliche Gesetze gegeben habe, und daß sie nicht in allen Ländern und unter allen Völkern sich gleich bleibe. Einigen Völkern gab sie einen sehr starken Zeugungstrieb, wie den Egyptiern und Afrikanern, bey denen Zwillings-Geburten etwas sehr Gewöhnliches sind. Jedoch auch die Italiäner stehen ihnen hierinnen nicht nach; denn wer kennt nicht die Drillings-Geburten der Kurlazier bey den Albaniern. Deutschland hat ganze Heere großer riesenhafter Menschen; so wie es auch bey andern Völkern nicht an großen Personen fehlt. Nach dem Zeugniß des Cicero war einmal in Rom ein Bürger, Nervius Pollio mit Namen, welcher einen weit längern Fuß hatte, als der längste nur haben konnte: und neulich sahen wir selbst bey den Zurüstungen zu den Circensischen Spielen einen Juden, der höher war, als der größte Deutsche. — Gehe ich zu den Thieren über, so ist bekannt, daß die Merianische Gegend einen vorzüglichen

Reich-

Reichthum an großem Vieh hat, so wie Ligurien an kleinem. Aber auch in Mersien ist der Ochse oft klein, und in Ligurien der Stier groß, u. s. w. — Wendet man sich zur Betrachtung der verschiedenen Frucht-Arten: so ergiebt sich folgendes. Mysien und Lycien hat einen Ueberfluß an Getreide-Arten; so wie Apulien und Kampanien an guten Früchten keinen Mangel leiden. Tmolon und Krokon sind reich an Krokus. Judaea und Arabien sind sehr berühmt wegen ihres vortreflichen Weihrauchs, u. s. w. Jedoch durch alle diese Beyspiele werden wir erinnert, daß vielleicht kein Land so wie Italien die Sorgfalt und Pflege der Landbauer belohne; da in demselben alle Arten von Früchten gebaut werden. Und desto weniger darf man an dem Fortkommen einer Fruchtart in demselben zweifeln, die demselben gleichsam eigenthümlich ist. Und man hat keine Ursache zu zweifeln, daß die Stöcke des Massischen, Surrentinischen, Albanischen, und Cekubischen Weins unter allen, vielleicht auf der ganzen Erde, die edelsten Gattungen sind.

Wie macht man die Amineischen Stöcke recht tragbar?

Schon an und für sich sind diese Weinarten sehr tragbar, allein ihre Tragbarkeit kann man noch erhöhen durch Pflege und Wartung, die man auf sie verwendet. Denn wenn, wie ich nur kurz vorher angegeben habe, die allgemeine Mutter unser aller, die Natur fast alle Länder mit eignen Gaben also bereichert hat, daß sie doch auch andere dabey nicht ganz vernachläßigte: warum sollte man zweifeln, daß dieß auch bey dem Wein der Fall sey; nämlich daß sie, da sie doch einige Arten desselben vorzüglich fruchtbar gemacht hat, wie die Biturische und Basilische, die Amineische gänzlich vernachläßigt haben sollte. Jedoch dieß ist nicht bloß wahrschein-

sich sondern auch Versuche und Erfahrung bestätigen dasselbe. Denn zu Ardea unn, welche Gegend ich vor vielen Jahren besaß, zu Karseolanum, und in Albanien habe ich auch Aminei'sche Stöcke gehabt, zwar wenig an der Zahl, aber so tragbar, daß jeder einzelne am Spalier gezogene Stock drey Urnen gab, hochgezogen man aber von einem einzigen unter ihnen zehn Eymer erhielt. — Diese vorzügliche Tragbarkeit der Aminei'schen Stöcke darf durchaus nicht befremden, wenn man erwägt, was Varro und vor ihm Kato sagen, nämlich: daß man in alten Zeiten von einem Weinbergs-Acker sechs hundert Urnen erhalten habe, wenn die Aminei'schen Stöcke eben nicht besonders tragbar gewesen wären. Denn die Aminei'schen Weinstöcke sind die ältesten, welche unsre Vorfahren kultivirt haben, die andern alle sind eben nicht vor langen Jahren aus entfernten Gegenden zu uns gebracht worden, wie die Biturischen und Baslischen. Wird also jemand, wie ich oben schon angegeben habe, diese Stöcke mehrere Weinlesen hindurch prüfen, und dann von ihnen Absenker nehmen, so wird er eben so tragbare Weinstöcke bekommen, als die Mutterstöcke selbst sind: denn in einem und demselben Lande und in gleichem Boden artet kein Stock so leicht aus. Wir können es ja in diesem Stücke eben so machen, als die Wettrenner mit den Quadrigen, die mehrere Jahre hindurch die Pferde, mit denen sie das Wettrennen anstellen wollen, beobachten und von einer guten Race nehmen. Der Aufwand von Zeit darf uns dabey nicht abschrecken, denn dadurch erfahren wir die Güte unsrer Absenker um desto bestimmter. Ist nun der Stock wirklich als sehr fruchtbar befunden worden, so bedient man sich der Veredlungsmethode, um die Art desselben recht zu vervielfältigen. Ich habe diese Methode mit sehr vielem Erfolg angewendet; denn das weiß jedermann, daß

daß während der Zeit zweyer Jahre durch mich auf einem meiner Weinberge zwey Aecker mit einem einzigen Stocke, welcher frühzeitig reifte, veredelt worden sind. Welche ungeheure Zahl von Stöcken hätte es aber nun nicht bedurft, wenn man mit Fächsern diese Art hätte fortpflanzen wollen? — Man braucht also nur Sorgfalt und Fleiß anzuwenden, um die Amineischen Stöcke eben so tragbar zu machen, wie die Biturischen und Gallischen es sind. Nur muß man darauf sehen, daß man den Absenker in gleichen Boden, und in gleichen Himmelsstrich bringe; denn mehrentheils artet derselbe aus, wenn die Verschiedenheit der angegebenen Dinge zu groß ist. Man muß alle mögliche Umstände genau beobachten; denn öfters artet er auch deshalb aus, weil man ihn vorher als Baum erzogen hat, und ihn nun am Spalier behandelt. Man versetze also den Weinstock aus kalten Gegenden in kalte und aus heißen oder warmen in warme. Jedoch den Amineischen Weinstock kann man eher aus kalten Gegenden in warme, verpflanzen als umgekehrt: da alle Gattungen von Stöcken mehr in warmen Himmelsstrichen, als in kalten gedeihen. Eben so verhält es sich auch mit dem Boden. Aus fetten läßt sich ein Stock nicht gut in magern versetzen, wenn er daran gewöhnt ist; oder man müßte dann demselben mit Miste nachhelfen.

Von welchem Theile des Stockes muß man die Absenker nehmen?

Obgleich die alten Autoren und hie und da auch einige Winzer noch darauf halten, so ist dennoch nicht der tragbarste zu den Absenkern zu nehmende Theil die äußerste Spitze der Ranken, die man auch den Kopf zu nennen pflegt. Die Ursache zum Betrug ist der erste Anschein, nämlich weil an den Ranken, die nach den

äußer

äußersten Enden hin sind, die mehrsten Trauben hängen. Dieß darf uns aber nicht betrügen, denn dieses kömmt nicht von einer dem Ranken eigenthümlichen Fruchtbarkeit her, sondern hat die Schicklichkeit die gute Lage des Ortes selbst zur Ursache. Jede Feuchtigkeit nämlich, die von den Wurzeln eingesogen wird, geht durch den ganzen Stamm hindurch, und wird in dem Marke desselben bis in die höchste Spitze hinauf immer durchgeläutert. Ist nun der Saft bis dahin gekommen, so bleibt er hier stehen und verzehrt sich. Daher findet man nur in dem Kopfe des Weinstocks, oder an dessen Fuße an den Wurzeln die dicksten Ranken und Knoten. Diejenigen Ableger nun, die aus der festen Masse des Stockes hervorkommen, hält man aus doppelten Gründen für gut. Einmal, weil sie noch nicht getragen haben, und zweytens, weil sie den gänzlich reinen unvermischten Saft aus der Erde erhalten haben. Doch sind auch diejenigen tragbar, die aus den zarten Theilen des Gewächses hervorgehen, und die unvermischten Nahrungsaft, wie schon oben bemerkt worden ist, erhalten haben. Die dürresten Ranken sind die mittlern, weil diese von dem durchströhmenden Safte nur sehr wenig auffangen, und an sich ziehen. Nicht also die äußersten Ranken, wenn sie auch sehr fruchtbar sind, taugen zum Absenken, sondern die von dem mittlern Theile des Weinstockes sind die besten. Ein Absenker von diesen Ranken artet weit seltner aus, da er aus einer schlechtern Lage in eine bessere gebracht wird: denn man mag einen solchen Ranken entweder in Ackerfeld oder Weinbergs-Land bringen, so bekömmt er immer einen bessern Standpunkt. Wenn wir also Absenker machen wollen, so haben wir darauf zu sehen, daß wir von den eben erwähnten Stellen nehmen, welche die Winzer gewöhnlich die feuchten saftreichen nennen; jedoch von

denen

denen wir vorher bemerkt haben, daß sie Trauben getragen haben; denn wenn sie keine Frucht haben, so halte ich dafür, daß sie, wenn sie auch von einem vorzüglichen Theile des Weinstockes genommen worden sind, nicht eben sehr tragbar seyn werden. Die Meynung der Ackerbauer ist daher sehr fehlerhaft, nach der es eben nichts daran liegen soll, ob ein Ranke, der zum Absenker genommen wird, getragen habe oder nicht; dafern derselbe nur von einem sehr tragbaren Stocke genommen wird. Diese Meynung, die aus Unwissenheit entstanden zuerst bewirkt hat, daß weniger fruchtbare Weinstöcke entstanden, war auch Ursache, daß man hernach auch gänzlich unfruchtbare hatte. Denn wer hat wohl schon sonst dem Winzer das wissen lassen, was wir eben jetzt gesagt haben? Ja wer bestellt nicht mehrentheils nur den unwissendsten Menschen, der zu keiner andern Arbeit taugt, zu diesem Geschäfte? Daher kommen, der Gewohnheit nach, nur die einfältigsten, unwissendsten, und schwächsten Menschen zu diesem Geschäfte. Und wenn ein solcher Mensch auch einige Kenntnisse besitzt, wie man den Absenker pflanzen müsse, so nimmt er doch nie den rechten, und begeht öfters, um die Zahl derselben, nach dem Willen seines Herrn, vollzählig zu machen, mancherley Unterschleife. Er thut nämlich nichts mit Sorgfalt und Eifer, sondern alles so, wie der Herr es ihm im Ganzen aufgetragen hat. Er weiß, als die Fülle seiner gesammten Kenntnisse, nichts anders, als daß man keinen Laubranken statt des Absenkers pflanzen dürfe; dieß hat er einmal von seinen Lehrern gehört. Uebrigens nimmt er alles, was ihm nur vorkömmt, dazu. — Wir aber prüfen erstlich durch lange Erfahrung, und bemerken, ob der Ranke, den wir pflanzen wollen, an seinen Trieben Früchte getragen hat; denn dasjenige, was an einem unfruchtbaren Orte des Gewächses

wächses erwachsen ist, ob es schon schön und stark ist, giebt einen sehr falschen Schein, und hat durchaus keine Zeugungskraft. — Jedoch mit einzelnen Trauben darun darf man nicht zufrieden seyn; je mehr eine Ranke Früchte trägt, desto besser. Denn wie oft erfähret man nicht, daß ein Ranke, der an dem Mutterstocke vier bis fünf Trauben trägt, nachdem er zum Absenker gemacht worden und für sich stehet, nur zwey Früchte bringt. Um wie viel weniger wird denn ein solcher Stock tragen, der als Ranke an dem Mutterstocke nur eine oder höchstens zwey Trauben hatte?

(Die Fortsetzung folgt).

III.

Bäume ohne Pfahl zu befestigen und gegen Sturmwinde zu sichern.

Von

Dr. Johann Gottlob Hennig
Consistorial-Proto-Notario in Wittenberg *).

Obgleich die Obstbaumkultur einer der edelsten und einträglichsten Zweige der Oeconomie ist, so haben doch verschiedene neuere Oeconomen, welche mit ihren Meinungen, über die Ver-

*) Ich gebe hierbey noch einen kurzen Auszug aus Herrn Dr. Hennigs Schreiben an mich, bey Gelegenheit dieses Aufsatzes; weil es noch einige gute Notizen enthält.

Sickler.

„Damit ich mein Versprechen erfülle, so sende Ihnen anbey den bewußten Aufsatz: die Bäume ohne Pfahl zu befestigen

Verbesserung der bisher so vernachläßigten Forstkultur im Publico aufgetreten sind, behauptet, daß man die Obstbaumzucht mehr einschränken als erweitern solle, weil sie nicht nur die bisherige Vernachläßigung des Nadelholzanbaues, sondern auch

[illegible] gegen Sturmwinde zu sichern, wozu ich eine Neigung bewogen habe. Die Sache ist durch meine dreyjährige Erfahrung bewährt erfunden worden, und in meiner Obstplantage sind alle Bäume auf diese Art befestiget. Ich wünschte daß sie die Probe mit ein paar Stämmen machten, um von der Sache völlig überzeugt zu werden.

„Bey dieser Gelegenheit noch etwas zur Berichtigung der Nomenklatur.

„Ihre im 1sten Stück des L. O. G. von diesem Jahr beschriebene Characterreinette habe ich unter den Namen Marmorreinette in meiner Baumschule angezogen. Ein Spalierbaum davon trug im vorigen Jahre fünf Stück Aepfel, die völlig mit der Ihrigen übereinkommen. Ich erhielt sie unter den angeführten Namen: Marmorte Reinette vor vier Jahren aus Dresden. Ich danke Ihnen also daß Sie mir diesen Apfel unter seinen wahren Namen haben kennen lernen; ich habe sogleich in meinem Baumverzeichniß umgeändert, und unter der richtigern Benennung eingetragen.

„Die von Ihnen erfundene Art, die Bäume mit Nummerhölzern zu bezeichnen, hat meinen völligen Beyfall, und mir viel Freude gemacht; das pomologische Publikum wird Ihnen daher dafür sehr verbunden seyn. Alle meine Bäume prangen damit, und ich habe gestern die letzten Nummerhölzer anhängen lassen."

Wittenberg, den 9. April 1800.

D. J. G. Hennig,
P. N. C.

auch den von Jahr zu Jahr mehr um sich greifenden Holzmangel mitbewirkt habe. Sie gründen sich besonders darauf: die vielen Obst- und andern Baumplantagen, welche überall angelegt würden, erforderten eine ungeheure Menge von Baumpfählen, die immer und größtentheils aus den Nadelholzwäldern genommen würden, und die doch mit der Zeit als gutes, oder doch wenigstens als Mittelbauholz gebraucht werden könnten. Da nun die Waldungen durch die in Sachsen seit so und mehrern Jahren her, mit so vielem Eifer betriebene Obst- und Baumkultur so viele Millionen unschätzbarer Baumstangen entzogen worden, so sey die Folge offenbar, daß dadurch der jetzige Mangel an Bau- und andern Nutzholze mit befördert worden, weil die daraus entnommenen Baumstangen in diesem Zeitraume zu guten starken, oder doch wenigstens zu Mittelbauholz, zu Riegel- und Sparrholz hätte heran wachsen können.

Dieser der Obstbaumkultur gemachte Vorwurf hat allerdings seinen zureichenden Grund. Man nehme nur einige Hinsicht auf die in Sachsen und andern Orten angelegten, und noch jährlich entstehenden Baumplantagen, die englischen Gärten und Lustanthien, auf den Obstbau der Städter und Bauersleute, den Weiß- Hopfen- und Bohnenbau, so wird man gleich überschlagen können, wie viele Millionen Stangen alljährlich verschwendet werden. Wir haben in der Lausitz und bey Leipzig Rittergüther, welche in ihren Baumanlagen jährlich 8 bis 10000 Stück Baumstangen brauchen. Man erlaube mir nur noch ein einziges Beyspiel anzuführen, das sogleich documentirt werden kann, und wodurch der den Baumplantagen gemachte Vorwurf noch mehr Gewicht erhält.

Nach den Jahrestabellen, die, vermöge gnädigster Befehle, über die von den heyrathenden Bäuersleuten gesetzten

guten

guten Obst- und wilden Bäume aus den 28. zum hiesigen Consistorial-Sprengel gehörigen Ephorien alljährlich eingesendet werden, sind in einem Zeitraume von 10 Jahren, 91457 Stück Bäume, als 60347 gute Obst- und Fruchtbäume, und 30890 wilde Bäume angepflanzt worden. Zu Unterstützung dieser Menge von Bäumen sind wenigstens im Durchschnitte 45728 Stück Stangen verwendet worden. Woher sind denn nun alle die Baumpfähle genommen worden? Nicht wahr aus den Waldungen der Nadelhölzer? diese müssten solche immer hergeben, und selten wird man in den Baumanlagen andere als kieferne oder fichtene Baumpfähle antreffen, obgleich nach den gemachten Erfahrungen die Stangen von Erlen und Weiden weit mehr Dienste leisten als jene. Auch werden zu diesen immer die schönsten und im geradesten Wuchse stehenden jungen Stangen, die den besten Anschein zu künftigen Bau- und Nutzholze geben, ausgesucht; denn krumme und krüpelhaft gewachsene Pfähle nimmt kein Baumpflanzer in seine Plantagen auf. Diese nun liefert der Bauer größtentheils, welcher nur auf seinen Vortheil, selten aber auf die Nachkommenschaft denkt. Er verlangt und bekommt jetzt in hiesiger Gegend 4 bis 5 Rthl. für das Schock, welches man sonst mit 2 bis 3 Rthl. bezahlte. In minder reichen Holzgegenden wird sogar das Schock mit 7 bis 8 Rthlr. bezahlet. Dieser so leichte und einträgliche Erwerbzweig reizt den Bauer dergestalt an, daß er seine Nadelhölzer auf keine Weise verschont, sondern darinn alles, was nur einigermaßen zu Baumpfählen tauglich ist, niederschlägt, ohne den Schaden und Nachtheil zu überlegen, den er sich dadurch in der Folge zuziehet. Ja er geht endlich so weit, daß er sogar andere und fremde Waldungen zu berauben sucht, wenn die seinigen keine Stangen mehr hergeben können.

Soll-

Sollten diese nicht zu beherzigenden Umstände, da das Bau- und Brennholz in Sachsen immer theurer und kostbarer zu werden anfängt, nicht jeden patriotisch denkenden Liebhaber der Obstbaumkultur bewegen, zur Schonung der Nadelhölzer auf andere Erfindungen zu denken, welche die theuren, und für die Windbrüche so nachtheiligen Baumpfähle entbehrlich machen, und womit man die jungen angesetzten Obst- und Fruchtbäume, ohne Verschwendung der Baumpfähle, vor Sturm und Wetter schützen könnte?

Ich habe seit einiger Zeit über diesen wichtigen Gegenstand nachgedacht, und verschiedene Versuche angestellt, die wirklich meine Erwartung übertroffen haben. Ich bringe daher folgende, in der beygefügten Zeichnung (Taf. 13.) bemerkte Art, die Bäume ohne Pfahl zu befestigen, in Vorschlag, welche weit wohlfeiler und zweckmäßiger ist, als das bisher gewöhnliche Anschließen der Bäume an Pfähle. Die Verfahrungsart ist folgende:

Man mache gleich unten in die ersten Aeste der Krone des umgesetzten Baumes Fig. 1. ein mit Schuhmacherdraht befestigtes Band von Leder Fig. 2. etwas locker und so, daß man mit einem Finger bequem durchkommen kann. Dann nehme man starken oder dreyfachen Bindfaden oder Sackband, das aber vorher in Theer eingeweicht, oder welches noch besser ist, mit sogenanntem Schusterpeche stark bestrichen werden muß. Dieß ist um deßhalb nöthig, weil sonst der Bindfaden, wenn er von dem Eindringen der Nässe und Feuchtigkeit nicht gesichert ist, mit der Zeit verstocken und in Fäulniß übergehen würde. Von diesem Bindfaden werden drey gleiche Enden gemacht, jedes von 3- oder 4½ Ellen lang, oder wie es sonst die Höhe und Länge des Baumes erfodert. Diese Enden werden sodann in das erwähnte lederne Band an 3 Seiten in gleicher

Weite

B. XIV. Taf. 13.

Fig. 1.

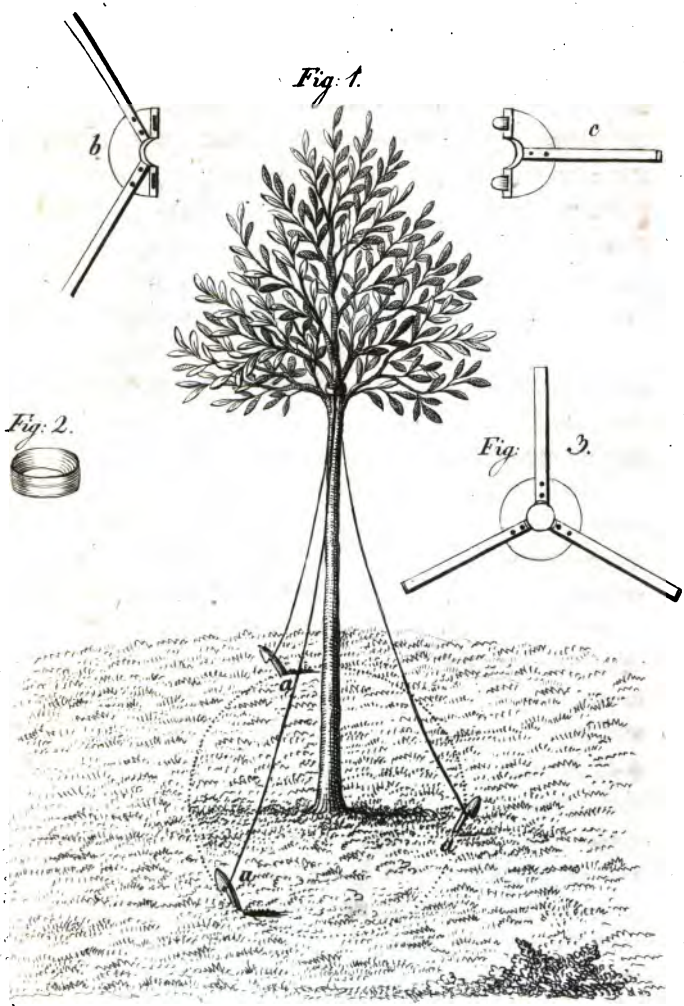


Fig. 2.

Fig. 3.

Weite eingebunden, und von der Krone abwärts in der Erde mit kleine den Zeltpflöcken ähnliche Pflöckchen a a a befestiget, welche unten mit Baumwachs sowohl in der Mündung als von dem Stamme des Baumes, in gleichweiter Entfernung abstehen müssen, schräge und unterwärts, aber nicht ganz in die Erde eingeschlagen.

Damit man aber bey der Befestigung des gestützten Baumes nicht aufgehalten, und des Ausmessens der Stelle, wo die Pflöcke hinkommen, überhoben werde, so kann man sich des in der Zeichnung Fig. 3. bemerkten Modells bedienen, welches wie b. und c. zeigt, aus einander genommen werden kann. Dieses zeiget die gleiche Weite und Entfernung an, wenn es unten am Stamme des Baumes angelegt und zusammengefügt wird.

Die Vortheile, welche man von dieser Baumbefestigung hat, sind folgende:

1) Haben die auf diese Art befestigten Bäume in der Luft ihre ihnen zum Gedeihen nöthige Bewegung, und werden in der Erde auf keine ihnen nachtheilige Art verhindert. Die Haupt- und Thauwurzeln, weil die Bäume immer eine nahe Bewegung haben, befestigen und verstärken sich weit eher als an Bäumen, die an Stangen angebunden sind;

2) Leisten die Schnuren von Bindfaden eben die Dienste, als die gewöhnlichen Baumstangen, und kostet die Befestigung eines Baumes höchstens sechs bis sieben Pfennige, mit Einschluß der Pflöckchen, des Theers oder Pechs. Für 180 Ellen gewöhnliches Sackband bezahlt man hier neun Groschen, damit kann man 20 Stück Bäume befestigen, und halten diese Schnuren über 3 Jahre in Wind, Schnee und Regenwetter aus, und, wenn man solche den Winter über, wo der entblätterte Baum ohnedieß keine Unterstützung braucht, abbindet

und

und trocken aufbewahrt, so lange bis der Baum keine Unterstützung mehr braucht, und sich selbst vor Sturmwinden schützen kann. Dahingegen die Baumpfähle, wo das Stück über einen Groschen und sechs Pfennig zu stehen kommt, öfters schon im ersten Sommer in der Erde abstocken und von Sturmwinden abgebrochen werden, welches zuweilen sogar mit dem Verluste des Baumes verbunden ist.

3) hat man dabey noch den Vortheil, daß man, wenn heftige Sturmwinde eintreten, nicht immer in der Baumanlage herum gehen, und die vom Pfahle losgerissenen Bäume aufs neue anbinden darf, welches bey einer weitläuftigen Baumplantage immer viele Zeit, Mühe und Kosten verursacht. Dies hat man hier nicht nöthig, weil der Wind, wenn die 3 Enden nur in gleicher Entfernung von einander abstehen, den Baum nicht übermäßig bewegen kann, indem allemahl 2 Schnuren dem Winde gleichen Wiederstand leisten. Selten wird der heftigste Sturm eine solche Schnur zerreißen. Endlich

4) bekommen die auf diese Art befestigten Bäume an ihren Schäften und in der Krone, wie bey dem gewöhnlichen Anbinden an Pfähle, durch das Einschneiden der weidenen Bänder, und durch das Hin- und Herreiben am Pfahle keine Quetschungen und Verwundungen, welche den Krebs, Brand und andere Baumkrankheiten herbeyziehen, und wodurch so viele junge Bäume gleich in der ersten Jugend verlohren gehen. Auch habe ich dabey die Bemerkung gemacht

5) daß sich die Bäume weit reiner vom Mooße halten, welches auch ganz natürlich ist, weil der Baumpfahl den feinen, und größtentheils von der Luft herbeygeführten Saamen dieser Schmarotzerpflanze aufhält, folglich sich in der Oberfläche des Baumes und des Pfahls mehr anlegen kann.

Auf

Auf diese Art und Weise glaube ich, daß man seine Baumanlagen ohne Verschwendung der Baumpfähle unterhalten und erweitern könne. Dabey aber bescheide ich mich ganz gerne, daß diese Baumbefestigung bloß im Freyen bey ausgesetzten Bäumen, nicht aber in Baumschulen, wo die Bäume gedrängt stehen, anwendbar ist.

Nun weiß ich gar wohl; daß man mir einwenden wird, diese Art Bäume zu befestigen, könne allenfals nur in eingezäunten, oder verschlossenen Gärten und Baumpflanzungen, nicht aber im Freyen Statt haben, weil die Schnuren von muthwilligen Knaben und andern boshaften Menschen leicht durchschnitten und entwendet werden könnten! Darauf antworte ich: Werden denn nicht auch die Baumpfähle in den Gärten und Plantagen öfters ein Raub menschlicher Bosheit? Giebt es nicht auch freche Bösewichter, die sich nicht allein an den Baumpfählen begnügen, sondern auch sogar die jungen Bäume mitnehmen, oder wenn sie dieses nicht können, abhauen, oder auf andere Art zerstümmeln? Vor solchen Feinden der Menschheit und der Natur ist ja nichts sicher. Hier muß jeden Orts Obrigkeit wachen, die die kräftigsten Mittel in Händen hat, das Eigenthum zu schützen und die Bosheit im Zaum zu halten. Geschiehet dieses, so werden böse Menschen gewiß abgeschreckt werden, und die Verbrechen an Bäumen unterbleiben.

Inhalt.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

10. des Weinstocks. S. 205

II. Aepfel-Sorten.

No. LXX. Neuyorker Reinette. S. 205

No. LXXI. Gestreifter Birn-Calville. S. 206

III. Birn-Sorten.

No. LXXXI. Königsbirn von Neapel. S. 230

Zweyte Abtheilung.

I. Fortsetzung einer der vier Preisschriften, welche bey den von der Ch. Mainz. Akademie aufgestellten pomologischen Fragen concurrirt haben. S. 233

II. Pomologie der Alten. Columella. S. 249

III. Bäume ohne Pfahl zu befestigen. S. 260

Der

teutſche Obſtgärtner.

Vierzehnten Bandes, Fünftes Stück 1800.

Erſte Abtheilung.

Charakteriſtik der Obſtſorten.

I.

Beſondere Naturgeſchichte der Geſchlechter der Obſtbäume.

(Fortſetzung von S. am dieſes Bandes.)

10. Des Weinſtocks.

Alle die hier angeführten Bemerkungen, können denjenigen ſehr nützlich ſeyn, die ihren Weine verbeſſern, oder niedliche Weine trinken wollen. Doch haben ſie dabey zu bemerken, daß ſie vor allem dahin trachten müſſen, gute Keller zu haben; diejenigen ſo im Sommer am kühlſten, im Winter aber am wärmſten ſind, ſind die beſten.

Einigen unsrer Landsleute möchte es dünken, als wären wir in der hier gegebenen Nachricht zu weit gegangen; allein diese Bemerkungen sind nicht für diejenigen geschrieben, die bereits in der Sache Erfahrungen haben, sondern für *solche* Leute, denen dergleichen Dinge gänzlich unbekannt sind, und die sich in Besorgung ihrer Weine so wenig Mühe geben, daß es ihnen schwer fällt zu begreifen, wie dergleichen Sachen, wovon ich hier Nachricht gegeben, nöthig seyn, und die sich nicht wollen überreden lassen, daß alles was zur Besorgung der Weine gehört, so genau zu beobachten, als die Champagner thun.

Man kann sich nicht genug wundern, daß die Einwohner entlegener Provinzen bey ihrem Ueberfluß an Wein, sowohl im Bau der Weinberge, und in der Wahl der Reben, *als in* der Bereitung und Wartung der Weine so gleichgültig seyn können. Der Mangel der Pressen kann ihnen nicht zur Entschuldigung dienen, daß sie keine ganz weißen Weine machen. Doch hiervon sogleich ein mehreres.

In Champagne thun sie nichts, was man nicht an andern Orten auch vollkommen sollte nachmachen können. Das Abziehen der Weine, die Manier sie zu läutern, in Flaschen zu füllen u. s. w. ist alles eben so wohl und leichtlich ins Werk zu stellen. Es würden sich viele bereichern können, wenn sie solches mit Beyhülfe dieser Bemerkungen unternähmen, und mit Zuziehung ihrer eigenen Bemerkungen, ihre Weine zur Vollkommenheit bringen wollten. Anstatt daß sie jetzt das Maas für ein oder zwey Sols verkaufen, wie sie insgemein thun, könnten sie solches wohl für acht bis zehn anbringen. Sie würden das Vergnügen haben ihre Einkünfte zu vermehren;

ihre

ihre Weine würden gesucht werden, und sie könnten solche nicht allein zu Haus verkaufen, sondern auch in fremde Länder verführen, indem sie selbige ihrer guten Lage wegen bequemer zur See verschicken könnten als die Champagner, welche die ihrigen auf der Achse und auf den Flüssen nach Teutschland, und in die entferntesten nördlichen Gegenden führen.

Vielleicht werden einige Grübler einwenden, daß die Klimate verschieden seyn, und nicht erlauben, daß einerley Pflanzen auf einerley Weise behandelt werden, und daß selbige nach ihren verschiedenen Eigenschaften, auch besonders gewartet seyn wollten. Dergleichen Einwendungen möchten statt finden, wenn ich mit solchen Leuten zu thun hätte, die sich mit allem Fleiß bestrebten, ihre Weinstöcke in Ordnung zu halten, und sie recht vortrefflich zu machen; aber meine Absicht, in welcher ich auch diese Bemerkungen gesammelt, gehet dahin, diejenigen Leute zu unterrichten, denen vollkommen unbekannt ist, wie man in denjenigen Ländern verfahre, woselbst sie sowohl wegen der Güte des Bodens und der Wärme des Klima, als auch wegen des Fleißes der Einwohner treffliche Weine machen.

In Champagne, wo die Trauben nicht so leicht reifen, weil das Land kalt ist, machen sie blanke und weiße Weine; die recht schiesen Weine, so etwas gefärbt sind, sind die linderten; warum sollte man nicht alle diese Weine auch in Berry, in Burgund, in Languedoc, in der Provence u. s. w. machen können? — Die Wärme des Klima erlaubt nicht, aus schwarzen Trauben vollkommen weiße Weine zu machen; sie werden etwas gefärbt, aber deswegen sind sie eben so köstlich als diejenigen, so sie seit funfzig Jahren in Champagne

gemacht, und die in der That dem Geschmacke nach besser, und zur Gesundheit dienlicher sind, als die vollkommen weißen Weine, die man nur nach dem Mittagessen gebrauchen kann.

Umständliche Beschreibung der Lage von Burgund, und der Weine so darinnen wachsen. Von Herrn Arnour.

Die Stadt Beaune ist der Mittelpunkt von Oberburgund; sie liegt in dem fruchtbarsten und heitersten Theile von Frankreich. Sie ist rings herum von Städten umgeben, worunter Autun die alte Hauptstadt der Gallier ist. Dijon ist die Hauptstadt des Herzogthums Burgund. Nuis, St. Jean de Lasne, Verdun, Seure oder Bellegarde, Chalons an der Saone, Arnay le Duc, Saulieu, Flavigny und Semur. Beaune liegt fast in der Mitte dieser Städte, welche nicht über acht, neun, zwölf, ein und zwanzig oder aufs höchste vier und zwanzig Meilen davon entfernt sind, so daß sie gleichsam eine allgemeine Säugamme derselben ist, und die Säfte die sie hervorbringt unter dieselben reichlich austheilet.

Alle Gelehrte sind der einmüthigen Meinung, es sey das alte *Bibracte*, dessen in den Büchern Cäsar's Meldung geschiehet, da es heißt: Bell. Gall. L. 1. 23. „Cäsar der nicht zween Tage Proviant für seine Armee hatte, und aufs Höchste nicht über dreyzehn Meilen von Bibracte, der größten, reichsten und fruchtbarsten Stadt der Aeduer entfernt war, hielt für nöthig dahin zu gehen, und seine Truppen mit Proviant zu versehen, daher nahm er auch seinen Weg nicht nach der Schweiz und kam nach Bibracte.“ — Doch wir

wir wenden uns wieder nach der Stadt Beaune. Diese Stadt kann sich keiner alten Reste von Alterthümern rühmen, welche die Luft verzehrt, und die Zeit in Staub verwandelt hat; ihr einziger Ruhm besteht in guten Weinen, welche die Einwohner jährlich von neuen bereichern, wie wohl nicht gar ein Jahrhundert verflossen, da sie noch eine feste Stadt gewesen, wie sie dann noch mit einem großen Graben umgeben ist, der in den Fluß Burgoise sich öffnet, welcher eine halbe Meile weit von einem ihrer Berge entspringt. Auch ist sie mit einem Wall versehen, den einige Thürme und fünf große Bastionen beschützen. Der Graben so die Stadt umgiebt, hat anderthalb Meilen im Umkreise. Die Einwohner genießen fast beständig einer reinen Luft und eines heitern Himmels, indem sie sowohl von dem mittelländischen Meer als dem Ocean entfernt sind. Will man den Lauf der Wasser bestimmen, so muß man fast sagen daß sie stille stehen. In der Nähe ist ein großer See, der in allen Charten von Frankreich unter den Namen des großen Sees vorkommt. Es giebt Leute welche glauben, er habe seinen Zufluß von beyden Meeren.

Es kann diese Stadt vierzehn bis funfzehn tausend Einwohner zählen, von welchen der vierte Theil mit dem Weinbau umgehet, der andere vierte Theil treibt so obenhin einige Professionen, die er nicht verstehet. Die Hälfte derselben aber genießet mit Vergnügen eines weichlichen, müssigen, wollüstigen Lebens. Das Podagra und andere Krankheiten sind aus ihren Mauern verbannt. Aus den Bergen die so köstlichen Wein bringen, entspringen eiskalte Quellen und krystallene Bächlein. Diese Wasser entspringen aus der Erde, in einer Richtung, so von der perpendikulären Linie abgehet, sprudeln, und treiben viele runde Bergkrystallen in die

Höhe

Höhe, die so lange rund bleiben, bis sie auf die Oberfläche kommen.

Die Berge von Burgund, welche denjenigen Wein hervorbringen, der einig und allein der Burgunder Wein genannt werden kann und soll, erstrecken sich nicht weiter als von Dijon bis Chalons an der Saone; ja wir können auch nicht sagen, daß diese Weinberge vollkommen seyn, als von Chambertin bis Changi, welches einen Strich von vier und zwanzig Meilen ausmacht. Denn die Reben von Dijon und Chalons haben kein solches Clima, in welchem diejenigen Weine wachsen, so sich nach England, in das Reich und die Niederlande verführen lassen, wie die, welche innerhalb der Grenzen wachsen, welche ich so genau als möglich anzeigen will, ohne deswegen die geringste Ahndung zu befürchten.

Die Reihe von Bergen, so alle einerley Lage haben, und alle gleich von der Sonne beschienen werden, erstrecket sich fast bis nach Lyon, und alle diese kleinen Berge sind über und über mit Weinstöcken bedeckt, aber um Chalons ist das Land nicht so leicht und zart. Zu Tournus ist es schwerer, und zu Maçon gröber. Hiervon kommt es nun, daß sich in den Früchten dieser Hügel ein Unterschied zeigt, und daß dieselben, ohngeachtet sie einerley Lage haben, so verschiedene Weine bringen.

Alle diese kleinen Thäler hangen gegen Morgen an einander, und haben die Form eines ungespannten Bogens. Gegen ihnen über stehet eine Reihe von Bergen von gleicher Figur, die aber ziemlich höher sind, und sich mit selbigen zu vereinigen scheinen, ob sie gleich funfzehn, zwanzig, drey-

ßig

ſig, und einige wohl ſechzig Meilen entlegen ſind, und da ſie ein Oval vorſtellen, den anmuthigſten Proſpekt von der Welt machen. Dieſes Oval muß mehr als hundert und funfzig Meilen im Umkreis haben.

Von dieſen Bergen um Beaune, ſieht man alle gegenüberliegende Berge des Schweizerlandes, der Franche Comté, den Berg Jura, von welchem Cäſar ſpricht, und der heut zu Tag der Berg St. Claude genennt wird, und dann die Berge von Savoyen. Jenſeit derſelben iſt eine erſchreckliche Kluft, von einer unendlichen Länge, und der Berg St. Bernhard erhebt ſich bis an die Wolken, iſt auch in der größten Hitze der Hundstage mit Schnee bedeckt, ja ob er gleich 65 Meilen von Beaune liegt, ſo kann man ſelbigen doch ganz leicht und deutlich ohne Fernglas ſehen.

Dieſes vollkommene Oval macht eine Ebene von gleicher Form, welcher dieſe Berge, ſo ſolche umgeben, ſtatt Mauern und Wälle zu dienen ſcheinen. Dieſe große Ebene wird von der Saone befeuchtet, welche Cäſar Arar nennt, wie auch vom Doux, der in denſelben Büchern Aduas dubis heißt, und am Fuß des Berges Jura entſpringt, bey Beſançon und Dole vorbey fließt, und ſich bey Verdun in die Saone ergießt. Auch giebt es wohl noch tauſend andere anmuthige Bäche und Flüſſe, die ſich nach verſchiedenen Wendungen und Krümmungen in die Saone verliehren.

Dieſe große Ebene, welche den Mittelpunkt des feſten Landes ausmacht, iſt ſo gleich, daß die Saone ſo durch ſelbige fließt, mit ihrer ſtillen Bewegung, die Augen derjenigen verführt, die ſie anſchauen, indem es ſchwer auszumachen

wohin

wohin der Strom gehet. Cäsar selbst bewundert es, wie er im ersten seiner Bücher meldet. Die Saone ist ein Fluß, so die Aeduer von den Sequanern, das ist Bourgogne von der Franche Comté absondert, und so still in die Rhone fließt, daß man nicht sehen kann, welchen Weg sich das Wasser bewegt.

Dieses ist eine so fruchtbare, große und gleiche Ebene, daß alle Könige von Frankreich ihre Armeen daselbst zu versammeln pflegten, wenn sie vorhatten, das Lager ihrer Truppen den Königinnen und Hofframenzimmern zu zeigen. Hinter der ersten Reihe von Bergen, die so gute Weine tragen, findet man nichts als Berge und Thäler. Die Berge so am wenigsten abgelegen, sind alle mit Wein bepflanzt, und wegen dieser Lage werden sie die hintern Berge genannt. In den heißesten Jahren, wo es nicht viel regnet, geben die Trauben derselben einen sehr guten Wein; doch hat er nie die Lieblichkeit derjenigen Weine, so auf den vordern Bergen wachsen.

Die Ebene dieses Ovals ist zum Theil mit Reben bedeckt, an allen Getraideförtern fruchtbar, voll Matten und Wiesen, durch welche sich tausend Bächlein schlingen und winden, mit schönen Wäldern gezieret, in welchen sich Hirsche, wilde Schweine, vor allen aber Rehböcke aufhalten, die daselbst unvergleichlich sind, und dem Adel sich mit der Jagd zu ergötzen Gelegenheit geben.

Ein großer Theil dieser Gegenden ist mit Bäumen gleich einen Obstgarten besetzt, die ohne alle Besorgung die köstlichsten Früchte tragen, weil wenn sie nur einmal gepfropft werden, alles gethan ist, indem die Sonne und die Erde das

übrige

übrige thut. Die Pfirschenbäume, welche mit dem Weinstocke eine Sympathie zu haben scheinen, machen hier auf den Hügeln einen schönen Wald, da auch die Zweige dieser Bäume dünne wachsen und schmale Blätter haben, so halten sie die Sonnenstrahlen nicht auf, welche die Trauben zu ihrer Zeitigung bedürfen. Die Pfirschen so sie tragen, haben zwar in Ansehung ihrer Form und Farbe nichts einnehmendes, wenn man sie aber kostet, so schmecken sie als eine aus Zucker und Wein bestehende Frucht.

Hierbey ist auch nicht zu vergessen, daß wenn die Sonne über den savoyischen Gebirge stehet, man einen Prospekt von den Bergen in Burgund habe, wo sie den ganzen Tag scheinet, und wenn sie sich hinter die Hügel von Beaune verbirgt, wirft sie ihre Strahlen auf die Berge der Franche Comté, die gegenüber liegt, und macht daselbst bey ihrem Untergange sehr köstliche Weine reifen, dergleichen die Weine von Arbois sind, welche ihre herrlichen Eigenschaften durch ganz Europa bekannt gemacht haben.

Ehe ich aber von den Eigenschaften der Weine von Beaune rede, so wird es nöthig seyn anzuzeigen, wie sie daselbst ihre Weinberge bauen und Wein machen. Denn obgleich Burgund, wegen des guten Bodens, und der Saone, an welcher es liegt, von Natur die besten Trauben bringt, so trägt doch die Art und Weise, den Wein zu bauen und zu machen, vieles zu der Güte desselben bey.

(Die Fortsetzung folgt).

II.

Birn-Sorten.

No. LXXXII. Die Saraſin (Taf. 14.).

Fr. Saraſin *).

Frucht.

Dieſe edle Birnfrucht wurde durch die ehemalige berühmte Baumſchule der Cartheuſer zu Paris verbreitet, und verdient ſowohl wegen ihrer Güte als auch wegen ihrer über ein Jahr langen Haltbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden. Sie iſt eine andere als Dühamel Th. 3. S. 95. beſchreibt, als welche die Cartheuſer auch, und zwar unter dem Namen der Saraſin: du Hamel ausgegeben haben, wovon hernach. Dieſe Saraſin der Cartheuſer (La Saraſin des Chartreux) iſt von mittelmäßiger Größe, (die hier gezeichnete iſt von einem Zwergbaum) und gehört zu No. 15. der V. Klaſſe der Birnformentafel zu den plattbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen. Sie mißt in der Höhe 3 Zoll, und 2 Zoll acht Linien in ihrer Breite. Ihre größte Breite hat ſie gegen die Mitte der obern Hälfte ihrer Breite nach der Blume zu, wo ſie ſich etwas platt zurundet. Die etwas ſtarke Blume ſitzt in einer mäßigen Vertiefung, und iſt meiſt eingeſchnürt. Von ihrer größten Dicke an nimmt ſie ſtark ab, und endigt ſich in einer ſtumpfen Spitze, in welcher der Stiel ſcheint eingedrehet zu ſeyn.

Dieſer

*) Von Herrn Oberpfarrer Chriſt zu Kronenberg.

LXXXII. Die Sarasin.

Dieser ist etwas stark, mittelmäßig lang von 2 Zoll. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grün, mit vielen zarten braunen Punkten besäet; die Sonnenseite bekommt einen Anflug von verwaschener schmutziger Röthe, die sich gegen den Anfang der Lagerreife, um Johannis des darauf folgenden Sommers, etwas erhöhet, wo denn auch die grüne Schale gelb wird, und die Puncte auf der Sonnenseite röthlich. Ihr Fleisch ist weiß, und wird immer mehr butterhaft gegen den Nachsommer, von zuckerhaftem etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig, und hat vollkommen schwarzbraune Kerne. Ihre Lagerreife fängt, wie gemeldet, nach Johannis an, und dauert bis in den November und December, das von einer zumal butterhaften Birne äußerst selten ist, sich über Jahr und Tag zu halten. Zum Kochen dienet sie das ganze Jahr hindurch sehr treflich, und besser, ehe sie mild ist, da sie alsdann zum frischen Genuß mit der besten Sommerbirne wetteifert.

Baum.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, ist gesund, und macht ziemlich gerade stehende Aeste mit langem Tragholz, das unordentlich wechselt, und meist weit auseinander steht. Die Sommerschossen sind grün mit weißen Puncten, und auf der Sonnenseite etwas braunröthlich. Die Krone breitet sich schön aus, und die Fruchtbarkeit des Baums ist fast alljährlich. Er treibt im Frühjahr spät aus.

Blatt.

Das steife Blatt hat ein schönes, lebhaftes, glänzendes Grün, ist länglich, gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien lang, und in

der

der Mitte 1 Zoll 7 Linien breit, es legt sich aber in der Mitte stark zusammen, und gegen die Spitze krümmt es sich, und krümmt sich schon von der Mitte an unterwärts. Die Aepfchen sind stark und ziemlich ordentlich gereihet. Der Rand ist bey einigen stark gezahnt, bey andern aber siehet man keine Zahnung, sondern sie sind nur etwas gewogt, die jüngern Blätter aber fast gleich. Der Blattstiel mißt gewöhnlich 1 Zoll.

Auge.

Das Auge ist kurz und spitz, und die Augenträger stark.

Vergleichung.

Duhamel beschreibt seine Sarasin, (von welcher eine Abbildung zu seiner Zeit auch folgen wird), nur bloß nach ihrer Gestalt und übrigen Eigenschaften, aber nicht nach dem Baume u. s. w. Seine Beschreibung ist folgende: „Pyrus fructu medio, utrinque acuto, hinc luteo, inde obscure rubescente, maxime serotino;“ und sagt in der weitern Erklärung: „diese Birne ist von mittelmäßiger „Größe, 22 Linien im Durchmesser und 30 Linien an Höhe. „In gutem Boden wird sie größer. Die Gestalt ist nicht sonderlich regulär, und länglich. Am Kopf nimmt sie an Dicke „ab, und endigt sich irregulär, so daß die Frucht auf dieses „Ende nicht wohl gestellt werden kann. Das Auge stehet der „Frucht gleich. Die andere Seite endiget sich mit einer zugestumpften Spitze. Der Stiel ist ziemlich dick und 6 bis 10 Linien lang. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der Dorville*).“

(Noch

*) Aus dem Cat. des Chartreux S. 45. Ausgabe von 1785. kann ich die Beschreibung nicht beyfügen, da ich ihn nicht bey der

(Noch mehr gleichet sie der Winterkönigin, la Reine d'hyvèr, und kommt ihr sehr nahe.) „Die Haut ist auf der „Seite gegen die Sonne hemmroth verwaschen, mit grauen „Punkten getüpfelt, und auf der andern Seite grün, wird „aber nach und nach heller, bis zu der Zeitigung der Frucht „bleichgelb. Das Fleisch ist weiß ohne Stein, und fast schmel„zend, wenn die Frucht vollkommen zeitig (lagerreif) ist. „Der Saft ist gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Die „Kerne sind schwarz, lang und spitzig, und nicht sonderlich „vollkommen. Diese Birne ist gekocht und in Compoten vor„trefflich, und hält sich länger als irgend eine andere Birne. „Den 4ten November da ich sie beschrieb, hatte ich noch ei„nige vom vorigen Jahr, die sehr wohl beschaffen waren, und „sich noch lange Zeit halten konnten. Sie waren noch sehr „gut. Es giebt wenige Birnen die so gut als diese verdienen, „gezogen und vermehret zu werden." —

Unsere beschriebene Sarasin des Chartreux ist demnach eine ganz andere, nach Form und Baum, als die des Dühamels, und hält sich auch länger. Woher die Cartheuser sie bekommen ist nicht bekannt, und ob Dühamel die Seinige von dem Naturforscher und königlichen Leibarzt Sarasin, der in Canada angestellt gewesen, und von dem er in seinem Werk über die Bäume öfters rühmt, daß er seinem Fleiß viel

der Hand habe. In einem franz. Catal. fand ich auch angeführt Quint. Tom. I. p. 305. No. 86. Aber ich finde sie in seiner Instruction pour les Jardins Fruitiers nicht benennet.

viel zu danken habe, erhalten, ist nicht sehr wahrscheinlich, weil alte Bäume von dieser Sorte mehr als von hundert Jahren her im Elsaß stehen, auch in Mühlhausen am Rhein sehr alte große Bäume davon befindlich sind. Sie wird auch von vielen französischen Gärtnern gros Chaffery genennt.

Zweyte

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Mittheilung

einer der vier Preiß-Schriften,

die bey den von der Chur-Mainzischen Akademie zu Erfurt aufgestellten pomologischen Fragen concurrirt haben.

(Fortsetzung von S. 248. dieses Bandes).

Die dritte Frage.

„Hat man in Teutschland oder anderswo Versuche gemacht, und ist es genugsam erwiesen worden, daß wenn man Calville blanche, Reinette d'or, oder von den guten Stammgattungen, die Kerne einsammelt, sie ausstreuet, Stämme und Früchte erziehet, diese letztern an Güte abnehmen und ihre Formen ändern; und wenn man von diesen

diesen Letztern abermals Kerne säet, und stufenweise fortfährt, man in der absteigenden Linie am Ende wieder den wilden Apfel erhalte?“

Diese Frage kann demnach, wie die Erfahrung entschieden hat, weder ganz bejahend, noch ganz verneinend beantwortet werden. Da ich hoffen darf, daß es nicht darauf ankommen werde, daß die Versuche gerade mit denen in der Frage vorkommenden Sorten, dem Calville blanche und Reinette d'or, auch nicht gerade mit Kernen, sondern auch mit Steinobst angestellt seyn können, so will ich ein paar Fälle vorlegen, und durch beygelegte Gemählde zu versinnlichen suchen, die es beweisen mögen, wie die Natur in solchen Fällen zu entscheiden gewohnt ist.

Erst ein Fall, der auf die vorliegende Frage als zum Theil bejahend angesehen werden kann; aber von Steinfrüchten.

Es wurde vor mehrern Jahren von einem großen schwarzen Herzkirschbaum ein Kern gesteckt: der Kern gieng auf, erhob sich zum Reis und Baum, und trug eben dieselbe Kirsche nur in kleinerer Gestalt, sonst gut wie die Mutter vom Geschmack. Ein Kern von dieser Generation wurde abermal gesteckt. Auch dieser gieng auf, und einer davon brachte einen Baum der eine Frucht trug, die aber noch kleiner als die vorhergehende war.

Ein anderer Versuch wurde mit einer spanischen Weichsel gemacht, und er fiel in der erstern Generation eben so aus, denn bis zur zweyten ist man noch nicht kommen.

Die

Abartung der Kirschen-Sorten.

Die hier auf Taf. 15. beygefügten Abbildungen werden das Gesagte näher darstellen. Fig. a ist die große schwarze Herzkirsche als Mutter, Fig. b. ist die Tochter und Fig. c. der Enkel. Auf demselben Blatte ist Fig. d. die Spanische Weichsel, die Mutter, und Fig. e. das Kind.

Ich nehme hierbey Gelegenheit zu bemerken, daß dieses auch zum Beweise dessen dienen kann, was in der Beantwortung der ersten Frage behauptet wurde: daß eben dieselben Früchte auch durch den Saamen fortgepflanzt werden könnten. Denn die Größe und die Kleinheit macht keine andere Art. Die Abkömmlinge der Mutter weichen weder in der Farbe noch dem Geschmack ab. Die ersten bleiben schwarz in beyden Generationen, ohne sich ins rothe, weiße, gelbe oder gesprengte zu verfärben, oder einen andern als süßen Geschmack zu haben; noch giengen sie aus der länglichen Figur in die runde über; so auch die andere Sorte: diese blieb wieder roth wie sie war, und säuerlich süß wie vorhin, und rund ohne breit oder länglicher zu werden.

Nun aber auch der andere Fall, der auf die vorliegende Frage eine verneinende Antwort giebt.

Von dem im T. O. G. Bd. III. auf Taf. 7. abgebildeten sogenannten großen Pipping wurde ein Kern gesteckt. Nachdem derselbe aufgegangen war, und sich zu einem Baum erhoben hatte, so brachte er Früchte, die größer und vollkommener als die vom Mutterstamme, und in dieser Rücksicht beynahe unkenntlich waren, hervor. Es waren aber nichts desto weniger Pippinge, nur nach einem vergrößerten Maasstabe, wie die auf Taf. 16. hier beygefügten Abbildungen Fig.

1. und 2. von zwey Aepfeln zeigen. Diese beyden Kinder des großen Pipvings, obschon von Einem Baume, sind doch von verschiedener Größe. Auch dieses kann einen Beweis zur Beantwortung der ersten Frage in obiger Rücksicht abgeben.

Woher denn aber dieser so auffallende Unterschied, möchte jemand fragen? Meines Erachtens von nichts anderem als von der Beschaffenheit des Keims, und von dem Zufluß der Säfte, deren Zugang dem Baum zum Theil auch durch die Cultur verschafft oder erleichtert wird.

Daß sehr viel an der guten Beschaffenheit des Saamens und der Vollkommenheit des Keims liege, dieß wird leicht durch die Erfahrung bestätiget. Nicht alle Kinder eines gesunden Vaters oder Mutter sind gleich gesund, groß und robust. Man säe oder stecke mehrere Kernen, aus einem gesunden Apfel oder Birne, auf einen Platz der einerley Boden hat, und in gleicher Entfernung von einander; sie werden nie alle von gleichem Wachsthum, von gleicher Größe und Stärke werden; einige werden wohl gar zurückbleiben und verkrüppeln. Der in dem kleinen Umfang der Erde, wo sie stehen, sich befindende Nahrungssaft, kann davon die Ursache nicht allein seyn, denn sie ist mit Sorgfalt dazu gemischt und gewählt worden; es muß also am Keim liegen. Dieser hat sich nicht ganz vollkommen entwickelt. Der Kern war vielleicht schon in der Mutter nicht recht reif worden; ein kleines Insekt hatte ihn an einem gefährlichen Orte, dem menschlichen Auge unmerkbar, verwundet; ihn hatte beym Aufheben der Schnitt oder sonst ein Unfall mehr als die andern getroffen; er kam schon krank in die Erde. Selbst in dieser kann ihm eins und das andere von diesen Dingen begegnet seyn. Sein Keim

schloß

Fig: 1. Taf: 16.

Fig: 2.

Abartungen des grossen Pippings.

schloß sich also schon matt und kraftlos aus den Saamen Lappen, und trat mit manchen Nachtheilen, die daher rühren, sein Wachsthum an. Konnte es anders kommen, als daß, wenn er sich endlich zu einem Baum in die Höhe half, seine Früchte nicht die wurden, wie sie seine Brüder trugen? Der nicht genug Beobachtende und das nicht Kennende, oder nicht immer Erwegende, hält es für Ausartung, und macht sogleich eine neue Sorte. Eben so verhält es sich auch im umgekehrten Falle, wo einem Kern keiner von diesen Unfällen begegnet; der Kern ist gesund, schlägt viele Wurzeln, setzt viele Saugwerkzeuge an, wird in einen recht guten Boden versetzt, in dem sehr vieler Nahrungssaft vorhanden, und noch überdem locker ist, daß Wärme und Luft eindringen, und sie zum bequemen Einsaugen gut vorbereiten können; welche Früchte müssen das nicht werden? Sie werden nicht allein größer und saftiger werden, sondern die von der Sonne lange Zeit bestrichenen und ausgeglühten Farben werden lieblicher ins Auge fallen, und alles wird der Frucht ein fremdes Ansehen geben. Dieses hat schon viele verführt neue Sorten aus ihnen zu machen. Daß der starke Zufluß der Säfte die Sorte täuschend verändern kann, dieß können wir im Herbst beym Abnehmen des Obstes leicht erkennen und wahrnehmen. Wenn ein Baum wenig Früchte hat, so werden dieselbe gegen andere von eben derselben Sorte, der aber viele hat, größer; ja der Unterschied ist sogar an einem und demselben Baume sichtbar, wenn ein Ast oder Aestchen mehr Zug des Nahrungssaftes als der andere hat.

Vierte Frage.

„Wie lange ist es schon, daß man das Pfropfen und Inokuliren im Pflanzenreiche anwendet? Welches sind die ersten Schriftsteller, die hiervon mit einer Bestimmtheit Meldung thun?“

Das Pfropfen und Inokuliren ist eine sehr alte Erfindung; neuerer aber als beyde im Alterthume nämlich, ist noch das Ablaktiren. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist die Erfindung des Pfropfens die älteste. Es läßt sich dieses nämlich a priori schließen. Sie ist von den hier aufgezählten Arten die einfachste. Der Mensch konnte weit eher und weit leichter auf sie kommen. Nur ein abgebrochener grüner Ast durfte von ohngefähr in eine Baumspalte mit einiger Gewalt fallen, sich mit seinem abgebrochenen Theile in derselben festsetzen: Baum und Ast durften beyde nur von saftreichen, etwas zähen Sorten seyn; etwas Moos durfte nur, um das zu starke Zudringen der äußern Luft zu verhindern, die erwähnte Baumspalte umgeben, und so konnte dann endlich der Ast in dem fremden Baume gar wohl gedeihen. Beyspiele von einer solchen glücklichen Verwachsung sind ja wirklich schon bekannt.

Meiner unmaaßgeblichen Meynung nach, hat man die Entdeckung des Pfropfens, Okulirens und Ablaktirens in Griechenland zuerst gemacht. Die Gründe, die ich dafür anführen kann, sind folgende: Früh schon hatte man in Griechenland an den Anbau nützlicher Obstsorten gedacht: es beweisen dieß theils die gewiß nicht fabelhafte Sage vom Idäischen Herkules, welcher aus den Gärten der Hesperiden, deren Lage theils in Persien, theils in Mauritanien angegeben

gegeben wird, bessere Baum-Fruchtarten zuerst unter allen nach Griechenland zurück brachte; theils beweisen dieses noch die Gesetze des atheniensischen großen Gesetzgebers Drako, welcher Gesetze über Obstbaumzucht gab, und der diejenigen, welche den gut gemachten Bäumen Verletzungen zufügten, mit dem Tode bestraft wissen wollte. Höchst wahrscheinlich waren die Griechen zu dieser Kultur des Obstbaums durch die Bekanntschaft mit den Ländern am Kaukasus (von woher sie doch eigentlich gekommen waren) am Pontus, mit Persien und Armenien geleitet worden. Sie wünschten eben solche Früchte zu besitzen als jene Länderbewohner.

Allein ihr Land, das eigentliche Griechenland, d. h. die Halbinsel von Thrazien an bis zu Sparta, genoß nicht der glücklichen Lage jener Länder; noch hatte es schlechten, nicht gut urbaren Boden, noch war es voller Wälder und Sümpfe. Freywillig wollte die menschenfreundliche Ceres ihre Geschenke hier nicht bringen, kein Obstbaum konnte hier ohne Pflege gut erwachsen. Es gab nur ἄχραδες „ungenießbares Obst.“ Aus den Wäldern mußte man die wilden Obstbäume nehmen, ihnen einen guten Standpunct geben, die Erde um sie her bearbeiten, und sie gegen die Ungerechtigkeiten der Witterung schützen; wenn man sie zu gut gemachten, ein gutes genießbares Obst tragenden Bäumen erziehen wollte.

Dieß konnte wohl gelingen; aber alsdann hatte man nur einige wenige Sorten; man wünschte deren mehrere zu haben, man wünschte sie zu vervielfältigen. — Nun war indessen die Obstkultur aus den Gegenden des Kaukasus und Persiens näher gegen Westen gerückt; schon Jonien oder Kleinasien, das hernach in demselben sehr berühmt wurde,

waren mit vorzüglichen Obstsorten bepflanzt. Denn es läßt sich leicht denken, daß vor den Zeiten des betriebsamen Ackerbaues alle an Georgien, Armenien, Persien u. s. w. angrenzende Völker sich gerne aus jenen großen Obstbaumwäldern mit Bäumen versehen haben werden, deren Anpflanzung so wenig Mühe machte, die in dem schönen Boden ihres tragbaren Joniens so leicht fortkamen, und deren Früchte ihnen einen so angenehmen Lebensgenuß versprachen. Mit einem Worte: die Obstbäume um den Kaukasus waren ihnen, den Griechen, näher gerückt. Mit leichter Mühe und ohne zu große Hindernisse konnte man also auch sie nach Griechenland erhalten.

Reisende brachten neue Stämme aus Joniens Küsten oder aus dem Pontus nach Griechenland: aber dieß waren nur einige Stämme; Menschenkunst und Menschenfleiß mußte sie zu vervielfältigen suchen. Und wirklich dieser Versuch, sey er auch durch Zufall oder durch lange Erfahrung herbeygeführt worden, gelang.

Die gemeine Sage bey einigen griechischen Schriftstellern ist: Eumolpus, ein Thrazier sey der Erfinder der Kunst des Pfropfens gewesen.

Es ist ein Uebel, daß die wichtigsten, vorzüglichsten, und mehrentheils die wohlthätigsten Entdeckungen für das Menschengeschlecht fast durchaus mit dem Dunkel der Fabeln zu sehr umhüllt sind, als daß sich von ihm etwas bestimmtes nachweisen ließe; sie selbst mit ihrem Urheber schweben fast immer gar sehr im Ungewissen. So verhält es sich auch mit dem eben erwähnten Eumolpus. Von ihm wird gar zu viel

Aben-

Abentheuerliches erzählt, als daß wir unsern Eumolpus, den Erfinder des Pfropfens, mit dem Helden der Fabel für eine und dieselbe Person halten möchten. Wir trennen jenen also von diesen.

Nach Suidas in voc. Eumolpus, und dem Pausanias Attic. c. 38. war Eumolpus der Stifter der Eleusinischen Mysterien. Ja nach der Meinung des zuerst genannten sogar und nach des Fabricii Bib. gr. L. I. c. 6. §. 7. soll dieses der Schüler des Orpheus gewesen seyn, und ein Buch: „Die Opfer der Ceres und die Ueberlieferung der Mysterien“ geschrieben haben. Diesem letztern sey nun aber wie ihm wolle; so viel bleibt doch gewiß, daß, so wie erwähnte Schriftsteller sagen, er der Erfinder des Pfropfens sey. Und dieß stimmt sehr wohl überein mit dem, was in den Eleusinischen Mysterien von den Opfern der Ceres durch Obstbaumfrüchte vorkömmt.

In des Gronov. Thes. antiq., ich weiß aber nicht bestimmt anzugeben in welchem Theile, findet sich eine alte, ehemahls in der Bibliothek zu Wolfenbüttel befindliche, entweder griechische oder Hetrurische Vase, von sehr vielem Werth gezeichnet, welche einen Zug der Eleusinischen Mysterien vorstellt. In diesem Zuge befindet sich eine wirkliche Figur mit einem Korbe mit Obstfrüchten angefüllt. Einige wollen in dieser schon die Pomona der Lateiner finden. — Da nun so wie diese Vase zeigt, und mehrere Stellen alter Autoren versichern, die Obstkultur in den Eleusinischen Mysterien keinen unbedeutenden Rang erhielt; Eumolpus aber diese Mysterien anordnete, so ist es auch hieraus wahrscheinlich, daß Eumolpus, der Urheber der Eleus. Myst. zu Ehren der

Ceres

Ceres, mit dem Erfinder des Pfropfens ein und dieselbe Person gewesen seyn müsse.

Weitere Nachrichten über ihn und seine Erfindung verlassen uns nun aber ganz. So viel erfahren wir zwar aus der fabelhaften Erzählung von ihm, daß er sehr weite Reisen unternommen habe. Wahrscheinlich war denn er auch es, der bey diesen seinen Reisen manchen guten Fruchtstamm mit nach Griechenland brachte, und diesen dann in Griechenland zu vervielfältigen suchte; wobey er dann auf die Kunst des Pfropfens gerieth.

Der erste Schriftsteller, welcher bestimmt der Erfindung des Pfropfens, Okulirens und Ablaktirens erwähnt, ist Theophrast ein Grieche. Unbestimmter spricht davon Aristoteles, weil er nicht e professo davon zu sprechen hatte. Meine Meinung wird also auch hierdurch bestätiget, daß wohl nur die Griechen zuerst die Kunst des Pfropfens gekannt haben. Denn einen ältern Schriftsteller, der entweder nicht Grieche wäre, oder der diese Erfindung einem Nichtgriechen beylegte, haben wir nicht. Die Stellen wo Theophrast dieser Entdeckungen erwähnt sind folgende: die erste vorzügliche von dem Pfropfen und Okuliren befindet sich in seinem Werke de causis plantar. L. I. C. VI. Von dem Pfropfen (εμφυτευσει) sagt er daselbst: „Es geschehe dieses mit Reisern in den Stamm" (ob aber in die Rinde oder in die Mitte des Holzes läßt er noch ungewiß; dem Sinn des ganzen nach in die Rinde). Diese Reiser müsse man scharf zuschneiden, und zwar so, daß das Mark derselben keinen Schaden leide. Mit Bast oder mit Baumblättern müsse man den Ort des Stammes, wo das Pfropfen vorgenommen worden, umwickeln,

Leim

Leim darüber her schmieren, und ihn oft mit Wasser begießen, weil das Pfropfen viel Wasser gut vertrage. Man pflege deswegen auch einen Topf mit Wasser angefüllt immer dazu zu stellen, der durch eine kleine Oeffnung sein Wasser immer von sich lasse."

Ebendaselbst heißt es auch von dem Okuliren (ἐνοφθαλμισμῷ). Das Okuliren wird vorgenommen mit dem Auge eines gut gewachten Baumes, welches man in die Stelle eines andern Auges, das an einem andern Baum herausgenommen worden ist, einsetzt. Es geschiehet also in die Rinde. Man umwindet die Wunde gut mit Bast, hütet sie vor Luft; vorzüglich aber vor Feuchtigkeit. So wie diese dem Pfropfen dienlich ist, eben so ist sie dem Okuliren schädlich. Man okulirt während der Hundstage. Einige thun es beym Aufgang des Arkturs."

Das Ablaktiren hat man nach Theophrast L. V. d. c. p. c. 6. nur zu einem Kunststücke gebraucht: nämlich um an einem und demselben Weinranken weiße und schwarze Trauben zu erzeugen. Man that dieß auf folgende Weise: „Man zerklopfte die obern Theile der Ranken von einem weißen und schwarzen (dunkeln) Weinstocke, und verband diese Theile recht sehr mit einander: diese Ranken wuchsen nun zusammen: und jeder ließ seinen eigenthümlichen Saft hindurch, so daß man an einem und demselben Ranken, dem Anscheine nach, schwarze und weiße Trauben hatte. Dieß scheint die erste, unvollkommene Art des Ablaktirens gewesen zu seyn: vollkommner kömmt sie bey den Römern vor.

Die Römer waren überhaupt weiter gegangen als die Griechen; so wie es sich denn auch von ihnen, nach so guten Vorarbeiten, konnte erwarten lassen.

Kato,

Kato, Varro, Palladius, Kolumella, und Plinius gedenken schon, besonders deutlich die letztern, des Pfropfens in den Spalt und in die Rinde. Man sehe den Kato de re. rust. C. 41. und den Varro de re rust. L. I. C. 40. etc.

Des Ablaktirens erwähnen beyde schon weit deutlicher, und zwar dieß nicht mehr bey den Weinstöcken, sondern bey den Bäumen. Sie sagen, man soll einen Ast von dem einen Baume zu einem andern in der Nähe stehenden ziehen; beyde Aeste, wo sie sich berühren, scharf ausschneiden, mit einander so verbinden, daß Mark auf Mark, Holz auf Holz, Rinde auf Rinde komme, und dann, wenn der eine Ast fest gewachsen, den Ast des andern Baumes losschneiden.

Uebrigens geschah dieses bey den Weinstöcken noch mit Hülfe des Bohrers.

Palladius gedenkt in seinem März im 15ten Kap. des Pfropfens in die Wurzeln, mit den Worten: aliqui infra terram semipedis spatio efossae viti surculos inserunt, und ist in so fern ein Vorläufer der Wurzelkopulation.

Das Ablaktiren mag Gelegenheit zum Kopuliren gegeben haben, welches aber entweder von Holyk oder Agrikola erfunden worden ist.

Fünfte

Fünfte Frage.

„Kannte man schon vor der Anwendung des Inokulirens und Pfropfens diese bessern Obstfrüchte, und hat man vielleicht diese künstliche Methoden nur deswegen angewendet, um dadurch diese delicaten Obstsorten, weil sie nicht durch den Saamen fortzupflanzen waren, auf diese Weise zu vervielfältigen?“

Es hat gewiß allen Grund für sich zu behaupten: daß man vor der Anwendung der künstlichen Methoden, bessere Obstfrüchte gekannt habe. Es würde gewiß von den ersten Menschen, die sich mit der Obstkultur abgaben, und sie zu verbessern suchten, thöricht gehandelt gewesen seyn, auf gut Glück einen Baum, dessen Früchte sie noch nicht kannten, aus dem Walde auszuheben, und nun die besten Früchte von ihm zu erwarten; (denn jeder will doch gern das beste haben) ehe sie doch dieselbe gesehen und genossen hätten? Wenn es gegenwärtig geschieht, daß wir Bäume verschreiben und pflanzen, deren Früchte wir noch nicht gesehen und genossen haben, so verlassen wir uns auf die Wahrheit des Gerüchtes, das in den Katalogen vor ihnen hergehet, wobey wir uns jedoch sehr oft auch sehr betrügen! Diese Täuschung hatten die ersten Pflanzer nicht, sie mußten daher auch klüger handeln, wenn sie sicher gehen wollten, und darum erst Früchte sehen und genießen, ehe sie sie versetzten. Den Beweis liefern uns die Pomologen in Frankreich, die ihre Bella aus den Wäldern hohlten und in die Gärten pflanzten, nachdem sie sie daselbst als gute Früchte bemerkt hatten.

„Also gab es vorher schon gute Obstsorten, ehe man sie okulirte und pfropfte? Ja es hat deren gegeben, und giebt deren

ren noch. Es giebt Länder wo die schönsten Gartenfrüchte wild wachsen, und die von solcher Delikatesse sind, daß sich die, welche sie an Ort und Stelle genossen haben, ganz in ihrem Lobe erschöpfen. Ich führe zum Beweiß dessen eine Stelle aus „Dr. Jacob Reineggs allgemeinen historisch-topographischen Beschreibung des Kaukasus Th. II. S. 47.“ an. Er sagt dort von jenen Ländern: „Wohlschmeckende Früchte und Weintrauben wachsen wild und im Ueberfluß. — Ich mag des Ueberflusses in Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirschen, Feigen und Maulbeln kaum gedenken. Da die Natur ganze Berge voll Kastanien, ganze Hügel voll Oliven, Ebenen voll Granatäpfeln und Lorbeerwäldern hervorgebracht hat, welches alles so wild dahin wächst. Der Mandel- und Mispelnbaum stehen in dunkeln Quitten und Aepfelwäldern mit Früchten überladen.“

„Birnen- Aepfel- und Pflaumenbäume tragen ihre Früchte öfters im Jahre zweymal. Wenn auch die Herbstfrucht nicht die gehörige Reife erlangt, so erquickt sie doch durch ihre angenehme Säure, wie ich und meine Begleiter am 18. Nov. 1782 zu unserm Vergnügen erfahren haben. Alle andere Obstbäume zeigen zum zweytenmal wenigstens ihre Blüten, und täuschen im Herbst mit ihrer Frühlingsgestalt.“

Bestimmter und genauer in Angabe der Länder um den Kaukasus spricht der Hofrath Meiners in Göttingen, in seinen Betrachtungen über die Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit der vornehmsten Länder in Asien, und es sey mir erlaubt, zur Bestätigung des obigen Satzes, einige Zeugnisse aus ihm anzuführen.

So

So heißt es S. 10. Th. I. von Georgien: „keine Gegend in Europa erzeugt so schöne und so wohlschmeckende Aepfel und Birnen, und keine Gegend in Asien so herrliche Granaten;“ und S. 12. „die Wälder enthalten nicht nur die schönsten Eichen und Buchen, sondern auch alle Arten von Obstbäumen, und selbst Pfirsich- Aprikosen- Mandeln- und Granatbäume, werden eben so leicht als andere Bäume des Waldes erzogen. Nirgends,“ heißt es S. 13. nach Güldenstädt „habe ich Obstbäume so häufig und so natürlich vermengt gefunden, als in der Nachbarschaft des Phasis oder des Rion. Um Sanamordo sind viele kleine Gehölze, in Form von Lustwäldern, die aus hohen, mit Reben umschlungenen Nußbäumen, Maulbeerbäumen, Feigen, Granaten, Pfirschen, Diospyros, Lotos, Aepfel- Birnen- und Pflaumenbäumen, Quitten und Kastanien bestehen. Alle diese Früchte und Gewächse werden, wie ausdrücklich behauptet wird, von dem Boden, und fast ohne Arbeit der Menschen freywillig hervorgebracht. Die Rebstöcke werden nie behackt, und höchstens alle 5 Jahre beschnitten. Man findet Rebstöcke, die man kaum umklaftern kann. Viele Trauben bleiben an denselben hangen, werden eine Speise der Vögel oder verderben so. Aber auch welcher Boden! Kaum ist es nöthig ihn mit einem hölzernen Pflug aufzureißen. An einigen Orten darf dieß nicht einmal geschehen, weil in den fetten und lockern Boden, der Waizenhalm nicht steif stehen bleiben kann, sondern umfällt, daher er nur oben auf gesäet wird.“

Was müßte nicht hier ein Pomologe für Beobachtungen machen können, die besonders in Ansehung der Entstehung neuer Sorten vieles aufs Reine würden bringen können.

Hier-

Hieraus möchte aber wohl klär seyn, daß, wenn dergleichen gute Sorten von verständigen Pomologen in der Natur entdeckt worden sind, ihr ganzer Zweck beym Veredeln dahin gerichtet gewesen seyn müsse, sich auf diese Weise die Sorte zu erhalten und zu vervielfältigen, weil dieses die schnellste und sicherste Weise ist. Welches Land in Ansehung des Climas und der Fruchtbarkeit, und welches zugleich mit so vielen beobachtenden und erfinderischen Menschen angefüllt ist, schickt sich besser dazu als Frankreich. Dürfen wir uns wundern, wenn wir eben von daher so viele neue Obstsorten haben?

Sechste Frage.

„Wie lange kennt man schon diese sogenannten französischen Obstsorten? Welcher Schriftsteller erwähnt sie zuerst?“

Dieses ist eine Sache die sich schwerlich mit Gewißheit ausmachen lassen wird; denn die Literatur der Pomologie ist bis jetzt noch wenig kultivirt worden. Bis zu Carl dem Großen in seinem Capitular de villis, in welchem er vom Anbau einiger Obstsorten redet, wüßte ich Niemanden der sonst einiger Obstsorten gedacht hätte, und nur in einigen Befehlen desselben wird von Anpflanzung verschiedener namentlich angeführter Obstsorten, sie besser in den Garten anzubauen, gehandelt. Wer sollte aber auch Acht gehabt haben, wenn einige der französischen Obstsorten aus Frankreich nach Teutschland übergegangen sind? Man pflanzte, nur um Obstsorten zu haben, so wie es bisher noch zum Theil in manchen Provinzen Teutschlands geschehen ist, und bekümmerte sich wenig um die Sorten, oder um die besten Sorten. Vor Erfindung der Buchdruckerkunst dürfte sich wohl in keinem

nem Buche etwas von der Art entdecken lassen, und nach derselben hatte man zu viel mit andern nothwendigern Dingen zu thun, als daß man sich noch hiermit beschäftigte. Endlich aber fieng man doch im 16ten Jahrhundert auch an, über pomologische Gegenstände zu schreiben und zu drucken, aber es geschahe auch nur mäßig.

Die Pomona Franconica, die gewiß das wichtigste in diesem Stücke gesammelt hat, führt nur 11 pomologische Schriftsteller von 1530 bis 1597 an, in welchen verschiedenes davon vorkömmt. Ich nenne sie hier wie sie dort angesetzt sind und auf einander folgen. Der erste ist:

Lustgarten und Pflanzung mit Verimpfung aller Bäume. Augsburg 1530. und Mainz 1732.

Vogts Pflanzenbüchlein. Breslau 1547.

Joh. Donizes de stirpium cultura. Francof. 1547.

Pflanzbüchlein 1550.

Conr. Heresbachii rei rusticae C. IV. Coloniae 1570, 71. 73. Spirae 1594, 95. 1603.

Pflanzenbuch samt einem Wetterbüchlein und Bauerpracktik. 1547.

Joh. Milius de Hortorum cultura. 1554. Büchlein von mancherley Lustgärten. Strasburg 1580.

Melch.

Melch. Schützii übersetzte 7 Bücher vom vollständigen Feldbau.

Praedium rusticum Caroli Stephani u. Joh. Libalti 1580.

Ejusdem funfzehn Bücher des verbesserten Praed. rust. sammt Georgii Warii Garten-Lust, und J. Fischarti Feldrechten. Strasburg 1588, 98. 1607. 1707.

Nicolai Bassaei plantarum seu stirpium, arborum nempe, fructuum, herbarum, lignorum etc. tam inquilinorum quam exolicorum. Francof. 1590.

Dazu kommen noch

Andreas Seidlers neues Gartenbüchlein. Dresden 1597.

Joh. Pischelii neue Gartenordnung. Eisleben 1597.

Im 17ten Jahrhundert treten solcher Schriftsteller etwa 19 bis 20 auf, und im 18ten folget bis jetzt ein ganzes Heer, welche am angezogenen Orte nachgelesen werden können. Obiges möchte zu unsern Zwecke genug seyn.

(Der Beschluß folgt).

II.

Bemerkungen über das Daseyn des Obstes in der südlichen und nördlichen Halbkugel der Erde.

Daß dasjenige, was man in Teutschland Obst nennet und insgemein jetzt in den Garten kultivirt, als Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirschen und Aprikosen, nicht in jedem Clima und unter allen Himmelsstrichen gedeyhet, ist eine sehr begreifliche Sache; aber daß dieses so eben genannte Obst fast ausschließungsweise nur das Antheil der nördlichen Halbkugel der Erde ist, dieses ist eine Behauptung die vielen sonderbar scheinen kann.

Ich bin zwar nicht die Welt durchzogen, und behaupte dieses aus eigener Erfahrung, allein wenn man so viele Reisebeschreiber liest, die es sich doch immer zur Pflicht gemacht haben, die Naturprodukte eines jeden Landes anzugeben, so muß man sich doch wundern, daß diejenigen, welche die südliche Halbkugel der Erde bereist haben, dieser Obstsorten entweder gar nicht gedenken, vermuthlich weil sie solche nicht gefunden haben, oder doch nur so, als wenn sie

aus der nördlichen Halbkugel dahin eingeführt wären und nicht gut gedeyhen wollten, für welches ich unten einige Schriftsteller anführen werde. Wenn man das von uns sogenannte Obst am meisten in den gemäßigten Zonen, und zwar zwischen dem 30sten und 60sten Grade nördlicher Breite, und in welchen doch die mittlere Zahl zwischen diesen beiden äußern den besten Strich in einer mit dem Erdgürtel parallel laufenden Linie um die Erde giebt, so sollte man meynen, daß in eben diesen Breiten dergleichen Obst auch auf der südlichen Halbkugel der Erde angetroffen werden müsse. Denn wie es vom Morgen gegen Abend habe wandern können, eben so hätte es auch von Norden gegen Süden gehen können. Aber der Schritt über den heißen Erdgürtel scheint ihm zu schwer, wenigstens von selbst zu thun, gewesen zu seyn; ob schon einige, besonders Pfirschen, sich nahe bis dahin erstreckt haben. Die Frage, woher das kommen mag: ob aus dem spätern Erheben der Erde aus dem Meer in der südlichen Halbkugel? Oder der Gelegenheit, daß die Natur keinen Saamen von diesen Obstsorten dahin schaffen konnte? Oder an einen Umstand der Luft und der Witterung, die dem Gedeihen entgegen sind? Oder daß dergleichen Früchte zwar vorhanden, von den Reisenden aber nicht bemerkt worden sind? Diese und noch mehrere andere Fragen konnten allerdings die Neugierde reizen, das nähere davon zu wissen, so weit man kommen konnte.

Es ist und bleibt immer eine wunderbare Sache, daß man unser Obst, wenigstens in so großer Menge und in so großer Verschiedenheit nur in der nördlichen Halbkugel der Erde antrift, und daß dessen sogleich in der Urgeschichte der Menschheit, und mit dem Entstehen der ersten Menschen

gedacht

gedacht wird. Es ist das Obst sogar das einzige Nahrungsmittel der Menschen, von welche geredet wird, und von dem ihm, mit Ausnahme einer einzigen Sorte, zu essen vergönnt war. Noch mehr zu verwundern ist es dann nun auch deswegen, weil es als ein erstes gesundes und allgemeines Nahrungsmittel, nicht auch allgemein auf der ganzen Erde verbreitet wurde. Alle andere Nahrungsmittel fordern immer wenigstens einige Vorbereitung, auch wohl Aufsuchung; diese allein kann der Mensch unmittelbar aus der Hand der Natur genießen, ja sie beut sie ihm auf das deutlichste in die Augen fallend an.

Die ersten Menschen mußten sich daher gerade in einer solchen Gegend befinden, wo das Obst häufig gefunden ward, und die Erhaltung ihres Daseyns scheint eben dasselbe voraus zu setzen. So unbestimmt auch dieser Ort angegeben worden ist, so ist er doch gewiß in der nördlichen Halbkugel der Erde, uns gegen Morgen in der besten gemäßigten Zone, und vielleicht hat die südliche Gegend um den Kaukasus, wie es genaue Untersuchungen sehr wahrscheinlich machen, keinen geringen Antheil an der Erhaltung der ersten Menschen mit Nahrungsmitteln dieser Art. Je mehr man aus den gemäßigten Zonen in südlichere und nach dem heißen Erdgürtel kommt, je mehr nehmen unsere bekannten Obstsorten ab und verlieren sich mehrentheils ganz in der Nähe von zehn Grad von der Linie. In Lobo's Reise nach Abessinien und zu den Quellen des Nils wird, nebst einigen Weinbau, nur einmal der Pfirschen an den äußersten Grenzen dieses Reichs gedacht.

In China, als einem Reiche, das sich unter einem einzigen Oberhaupte am weitesten gegen Norden und Süden

erstreckt, wo man auch noch unsere Obstsorten antrift, würde man, am ersten ausmachen oder erfahren können, wie weit ihre Wanderungen gegen die Linie gekommen. Aber die meisten Reisebeschreiber dieses Landes sind in diesem Punkte so unvollständig und gehen so leichtes Fußes über diesen Punkt hin, daß man wenig oder nichts von der Cultur dieses nützlichen Nahrungsmittels der Menschen erfährt, welches um so viel mehr zu verwundern, da von der Liebhaberey der Gärten der Chinesen, in welchen sie doch auch manches Obst bauen müßten, immer so viel gesprochen wird. In der Beschreibung der englischen Gesandtschaftsreise die im Jahr 1792 und 93 unter den Grafen Macartney dahin unternommen, und von dessen Secretair, Sir George Staunton beschrieben worden, wird verschiedentlich des Obstes gedacht, von dem sie als Erfrischung erhielten, schade daß nicht einige besondere Sorten erwähnet und beschrieben sind. Man gedenket überhaupt nur des Obstes, oder höchstens der Aepfel, selten der Birnen, und wie ich bemerkt habe dieser nur einmal, am allerwenigsten was dieses für Sorten waren, wäre es auch nur eine kleine Umschreibung derselben gewesen. Entweder war man kein Obstkenner, oder man hielt dieses als eine bekannte Sache zu gering, um Notiz davon zu geben, und wurde mehr von dem Seltnern angezogen.

So meldet zum Beyspiel Herr Staunton B. 1. S. 515, daß dem englischen Gesandten vom Kaiser dieses Reichs entgegen gesendet werden: Zwey und zwanzig Schachteln mit getrockneten Pfirschen; zwey und zwanzig Schachteln mit Früchten in Zucker eingemacht. Zwey und zwanzig Küsten mit Pflaumen und Aepfeln. Auch würden dem englischen Gesandten bey einer gewissen Gelegenheit von einem vornehmen

nehmen Mandarin des Reichs, Bäumchen in kleinen Kübeln mit Früchten behangen, auf einer Tafel vorgesetzt. Auf der Rückreise, Theil II, Seite 512 sagt er: daß er ganze Appelsinenhaine und ander Obst gesehen habe, und die Reisegesellschaft sey mit allerley Obst fast im Ueberflusse versorgt worden. Insgemein habe der Nachtisch aus Weintrauben, Appelsinen, Aepfeln, Birnen, Kastanien, Wallnüßen, Granatäpfeln, Melonen und einer Art von Datteln bestanden. Es wäre sehr zu wünschen, er hätte die Aepfel und Birnen, die dort neben den Appelsinen wachsen, die im Freyen stehen, da diese hier neben den Aepfeln und Birnen nicht im Freyen bestehen können, sondern in Gewächshäusern gezogen werden müssen, nur in etwas beschrieben, da er es doch vorher der Mühe werth gehalten hat, eine gewisse Art Appelsinen zu beschreiben. Das einzige, was hieraus zu erkennen, ist, daß Aepfel und Birnen in China sich noch sehr weit gegen die Linie erstrecken müssen, aber wie es nun scheint, nicht weiter.

Gehen wir aus unserer nördlichen Halbkugel der Erde in die südliche, und zwar in einen Theil der Welt, der dem heißen Erdgürtel nach uns zu am nächsten liegt und am meisten bereiset ist, ich meyne Afrika von seiner äußersten Spitze dem Kap an, so reden zwar die meisten Reisebeschreibungen vom Europäischen Obste, aber doch so als wenn es von den Europäern erst dahin gebracht worden, aber eine gewisse Art Wein am Kap ausgenommen, sehr schlecht sey, und vom Kap weiter gegen die Linie gar nicht anzutreffen, da es doch schon beynahe 35 Grad südlicher Breite von der Linie entfernt ist.

Vaillant ist einer der vorzüglichsten die Afrika vom Kap aus in Naturhistorischer Hinsicht bereist haben, seine Beschrei-

Beschreibungen des Obstes aber, das er daselbst angetroffen, sind eben nicht empfehlend. Seite 16, Theil I. sagt er von einigen Weintrauben auf den Kap, daß sie die Europäischen in Frankreich zu übertreffen schienen; glaubt aber auch Seite 61, daß sie entweder aus Burgund oder Madeira, oder aus Persien dahin gekommen seyn müßten. Eben dieses glaubt er auch von den Kirschen, Aepfeln und Birnen, die er noch unmittelbar vom Kap aus in das entferntere Afrika auf den Höfen einiger Pflanzer angetroffen, die aber, wie alle Europäische dahin gebrachten Früchte, ausgeartet seyn müßten. So wie er auch von schlechten Trauben redet die er angetroffen, so spricht er Theil II. Seite 202: Aepfel, Birnen taugen nichts, die Kirschen sind schlecht, und man müßte gerade ein Elephant seyn, wenn man diese Kirschen so gern essen wolle, wie jene das Laub und die Zweige dieses Baums. Tiefer im Lande hat er gar nichts von Europäischem Obste angetroffen, denn hätte er es, so würde er es gewiß angezeigt haben. Er kam bisweilen mit seinen Nahrungsmitteln so ins Gedränge, daß er zu ganz ungewöhnlichen seine Zuflucht nehmen mußte. Seite 70, Theil II, lobt er sehr eine Durst stillende Wurzel, er würde gewiß auch des Durst stillenden Obstes gedacht haben, wenn welches vorhanden gewesen wäre.

Was wir nicht in Vaillant finden, finden wir auch nicht im Middelton, Kolbe und Sparrman, die eben diesen südlichen Theil von Afrika bereist haben, wenigstens scheint ihnen die Sache nicht wichtig genug gewesen zu seyn.

Vortheilhafter und mit mehrerer dahin gerichteter Aufmerksamkeit spricht Thunberg, Patterson und Menzel

von

von den auf den Kap und weiter im Hottentotten-Lande hinauf, aus Europa verpflanzten Obstsorten. Die Europäer haben beynahe alle Arten von Bäumen, auf das Vorgebirge der guten Hoffnung verpflanzt, spricht Thunberg im 1ten Theil seiner Reisen, Seite 98. Tannen, Eichen, Erlen, Cypressen, Kastanien, Mispeln, Pappeln, Holunder, Pisang, Maulbeer, Mandeln, Lorbeeren, Aprikosen, Pfirschen, Quitten und andere Obstbäume. Die Baumfrüchte erlangen im Durchschnitt, die Vollkommenheit nicht wie im südlichen Europa außer etwa Pfirschen und Aprikosen. Selten trift man eine gute Zwetsche und einige mittelmäßige Aepfel unter andern Renetten und Calville, nicht einmal eine gute Birn außer der Bergamotte an. (Dies ist doch einmal etwas bey Kimmter gesprochen.) Feigen und Pommeranzen sind nur mittelmäßig. Kirschen giebts wenige, hingegen aber viel Nüsse.

Eben das sagt Man 264 Seite 308. In den Obstgarten (auf dem Kap) pflanzt man Aepfel, Birnen, Quitten, Pfirschen, Pflaumen, Aprikosen, Nüsse, Feigen, Maulbeeren, Mispeln und andere fruchtbare Bäume. Uebrigens hält man auf dem platten Lande sehr wenig auf Obst, besonders auf dasjenige, welches blos zur Näscherey dient, nämlich Granatäpfel, Maulbeeren, Mispeln, Kastanien und Gujavas, Mandeln giebts in Menge. Aepfel und Birnen sind selten gut. Unter beiden Gattungen haben die weißen Borsdorfer und die Bergamotten noch den besten Geschmack. Sie halten sich durchgängig nicht lange und faulen bald. Pflaumen und Kirschen giebt es wenige, weil sie meist von den Vögeln aufgezehret werden. Letztere sollen außerordentlich süß seyn. Die Gartenerdbeeren werden nicht so gut als die wilden in Teutschland, deren es so wenige als Heidelbeere

beere und Himbeere hier giebt. Johannisbeere werden gut, sind aber selten. Stachelbeeren und Haselnüsse finden sich nicht. Brombeeren werden sehr groß und gut.

Wilhelm Patterson traf auf seinen Reisen in das Land der Hottentotten, die er im Jahr 1777, 1778, 1779 that, und zwar auf seiner ersten Seite 13 zwischen den Bergen von Hottentotten Holland, Obst an, welches aber gewöhnlich drey Wochen später reif wird, als in der Kapstadt (was das für Obst wäre, hätte bemerkt werden sollen). Auf seiner dritten Reise ins Kannaland das vom Kap aus gegen Osten nach dem indischen Meere zu liegt, traf Patterson bey einem gewissen Okker Hynns, nach Seite 78, Gärten und Weinberge an, die dieser angelegt hatte, die ziemlich guten Wein und vortrefliche Früchte, z. B. Mandeln, Feigen, Pfirschen und Aprikosen trugen, die der Besitzer nach dem Kap verkaufte. Nicht weit davon auf eben diesem Striche am Kabbelian-Fluß fand er nach Seite 19 bey einem gewissen van Renan Wein und Europäische Früchte, die Seite 96 Wassermelonen und Pfirschen genennet werden.

Nicht weit vom Kap befindet sich die Insel St. Helena von der mehrere Reisebeschreiber sagen, daß Obst aus Europa daselbst eingeführt sey und gedeihe. Die oben angeführte Reisebeschreibung der englischen Gesandtschaft sagt, daß das Schiff auf seiner Rückreise auf dieser Insel gelandet, und man vieles und gutes Obst daselbst angetroffen habe, das daselbst besser als auf dem Kap gedeihe. Vom Apfelbaum wird gesagt, daß man ihn mit allen seinen Unterarten daselbst ziehe. Siehe Theil II, Seite 666, aber auch auf der vorhergehenden Seite: daß dieses Obst Europa dahin gebracht worden sey.

sey. Ehrmann in seinen Auszügen der Reisebeschreibungen sagt bey Gelegenheit von dieser Insel das nämliche.

Aus dem hier angeführten erhellet, daß dasjenige Obst, was man in der südlichen Hälfte von Afrika findet, höchst wahrscheinlich, nicht von der Natur daselbst unmittelbar angepflanzt, sondern größtentheils durch Menschen dahin gebracht worden ist; was aber das schlechte Gedeihen anlangt, so hängt das wohl größtentheils von der Lage der zum Obstbau gewählten Plätze von den hohen und mit Waldungen noch stark besetzten Gebürgen, hauptsächlich aber von der Hand der Cultur ab, die nur noch zu sparsam angelegt wird. Daß aber die noch erhaltenen guten Obstsorten nicht lange dauern, sondern bald fleckigt und faul werden, wie in einer der angeführten Stellen gesagt wird, darzu könnte wohl die, die Küste von Afrika, wo noch Obstkultur ist, so nahe umgebende Seeluft das ihrige beytragen.

Sehen wir von da auf das südliche Amerika über, so muß ich sagen, daß es mir schwer worden ist, etwas von unserm Obst, welches die Reisebeschreiber in den darinnen sich befindenden Ländern bemerkt hätten, aufzufinden. Entweder dieses ist noch nicht so bekannt, oder die Reisenden haben diesen Gegenstand keiner Aufmerksamkeit gewürdiget, oder man hat wirklich nichts gefunden. Von einem großen Theile dieses südlichen Amerika's, welches Paraguay genannt wird, weiß man ohnehin, daß die Jesuiten, die die Regenten darinnen machen, aus Politik wenig Nachricht auskommen lassen, und vieles wird von den wildesten und grausamsten Völkern bewohnt, unter die sich nicht leicht ein Reisender wagt.

Aus

Aus einer der neuesten Reisebeschreibungen nach Guiana und Cayenne die von E. W. Lohman übersetzt und zu Hamburg bey Benjamin Gottlob Hofmann 1799 herausgekommen, und in welchen Condamine ein Franzos, der Reisende ist, habe ich nur folgendes anmerken können (Siehe Seite 266). Unter den Fruchtbäumen die sich daselbst befinden, wird der Aprikosenbaum genannt, der aus Domingo dahin gekommen seyn soll. Seine Blüte soll einen sehr angenehmen Geruch haben, den auch die Liqueurs, die damit abgezogen werden, annehmen. Die Frucht selbst ist rund und etwas größer als ein Spielball. Die Rinde braun und gespalten. Das Fleisch etwa einen Zoll dick und gelb wie Quitten, und siehe beynahe wie das der Europäischen aus, deren Geschmack es auch hat. Der Kern ist beynahe so groß als ein Hünerey, runzlich und mit einer saftigen Haut umgeben. Man ißt sie entweder roh oder mit Wein, auch macht man köstliche Gelees davon. Der Baum ist groß, schön und dick belaubt, und seine Zweige erheben sich pyramidenförmig. Seite 267 wird noch von einem andern Obstbaume geredet, welcher der Avocatier genennt wird, von welchem es heißt: Er ist auch eine Art Aprikosenbaum. Man ißt die Frucht wie Melonen, gewöhnlich mit Pfeffer und Salz. Der Eyerbaum daselbst ist eine Art Pflaumenbaum, die zwar nicht den angenehmsten Geschmack haben, und den Mund verziehen macht, aber sehr nahrhaft ist.

Condamine traf auf seiner Reise in diese Länder 9 Grad von der Linie nördlich noch Pfirschen an.

Gehen wir vom festen Lande in die Inseln der Südsee, so treffen wir noch wenig Spur von unserm Obste auf der

südlichen

südlichen Halbkugel der Erde, von welchen zum Theil gesagt wird, daß sie in der gemäßigten Zone unter dem glücklichsten Himmelsstriche sich befinden, und wo die Natur gleichsam alles von freyen Stücken hervorzubringen scheint. Ich habe hier den berühmten Reisenden und großen Naturkündiger Reinhold Forster, der die Produkte der Natur in einem jeden Lande aufgesucht und genau beschrieben hat, zu Rathe gezogen, aber von unserm Obst wenig oder nichts finden können. Alles was er in seinen Bemerkungen über Gegenstände der physischen Erdbeschreibung, Naturgeschichte und Philosophie auf seiner Reise um die Welt, die zu Berlin bey Haude und Spener 1783 heraus gekommen sind, hieher gehöriges sagt, ist folgendes. Er zählt im 5ten Hauptstück, im ersten Abschnitte vom Pflanzenreich alle die Pflanzen auf, welche von den Einwohnern der Societätsinseln auf den Ebenen gebaut werden, und von unmittelbarem Nutzen sind, und deren sind 24 Sorten, aber unter denselben findet sich keine unser bekannten und gemeinen Obstsorten, ob er schon auch Bäume anführt, deren Früchte den Menschen zur Nahrung dienen. Dahin rechnet er 1) Den Kokos-Palmenbaum. 2) Den Pisang- oder Bananenbaum. 3) Den Brodfruchtbaum. 4) Den tahitischen Mirabolanen- oder unrichtig sogenannten Apfelbaum. 5) Den Papiermaulbeerbaum, dessen innere Rinde oder Splint zur Kleidung verarbeitet wird. 6) Den Jambusenbaum. 7) Die saminblättrige und 8) die gewöhnliche eßbare Aronswurzel. 9) Die Ignamine- oder Jamswurzel. 10) Die süßen Batatten. 11) Das Zuckerrohr. 12) Die Klebwurz. 13) Die vielblättrige Zehrwurz. 14) Den Taumelpfeffer, und 15) den sogenannten tahitischen Kastanienbaum, eigentlich ein neues Geschlecht.

Zur

Zur Zierde wird gepflanzt 16) der chinesische Eibisch, 17) wegen der wohlriechenden Blumen die in England fälschlich sogenannte kaptische Jesminstaude oder Gardeine, und 18) der schöne Guettardenbaum. Auch werden gewisse Pflanzen vielleicht nach religiösen Vorschriften um die Grabstätten gepflanzt. Z. B. der indianische Drachenbaum, dessen Blätter die Einwohner auch als Friedenszeichen in den Händen zu tragen pflegen. 20) Das Schönblatt, dessen Holz dem Kokosöel einen angenehmen Geruch mittheilen soll. 21) Eine Cratarenart. 22) Der pappelblättrige Eibisch, dessen Blumenknospen den taheitischen Zeugen eine strohgelbe Farbe mittheilen sollen. 23) Das Keulenholz, welches mehrentheils zu Waffen und Hausgeräthen verarbeitet wird, und 24) der wilde Palmnußbaum, dessen Früchte gespeiset werden.

Unter allen diesen angeführten Frucht- und andern Bäumen, dessen Verzeichniß ich aus dem Forster ganz hergesetzt, um zu sehen, wie genau er alles durchgehet, und gewiß nichts von Obstsorten ausgelassen haben wird, wenn sich deren noch welche, besonders von den Unsern daselbst befunden hätten, befindet sich weder ein Apfel, Birn, Pflaume, Kirsche, Aprikose oder Pfirsche. Zwar wird unter N. 4. wilden Mirabalane, als eines unrichtig so genannten Apfelbaums gedacht, allein diese Unähnlichkeit schon zeigt, daß sie weder der einen noch der andern dieser Obstsorten bey uns ähnlich ist. Da die Societäts-Inseln eigentlich die fruchtbarsten unter den Inseln der Südsee sind, und die übrigen mehr oder weniger in diesem Stücke von ihnen abweichen, so läßt sich schon vermuthen, daß unsere Obstsorten noch weniger auf den übrigen angetroffen werden. Ein Verzeichniß

das

das Förster Seite 151 von denen noch auf andern dieser Inseln sich befindenden Bäumen und Pflanzen anführt, beweißt dieses nur noch mehr.

Ich bin weit entfernt zu glauben, daß ich hier alles angeführt hätte, was man in den Reisebeschreibungen derer, die die südliche Halbkugel bereiset, von dieser Sache, nämlich daß unsere Obstsorten wenig oder gar nicht auf derselben anzutreffen wären, fände; wie wäre dieses bey der großen Menge, die man gegenwärtig hat, und besonders bey meinen gegenwärtigen Geschäften möglich; zudem bin ich zu weit von großen Bibliotheken entfernt, die dergleichen Schriften vollständig besitzen, um mir sie aus derselben erbitten zu können. Es soll mir lieb seyn, wenn fleißige Leser jener Schriften durch ihre Bemerkungen diese Gedanken weiter ausführen und berichtigen wollen.

Dieses alles macht nun in mir zwey Wünsche rege. Erstlich den: daß diejenigen, die so gerne reisen und sich auf ihren Reisen so angelegentlich mit der Natur und ihren Producten zu beschäftigen scheinen, künftig doch mehr Bedacht auf unsere so genannten Obstfrüchte nehmen und ihren Untersuchungen mit unterwerfen möchten; aber nicht blos im Allgemeinen, wie es bisher geschahe, wenn doch noch von einiger Rücksicht darauf genommen wurde, sondern auch im Speciellen, daß man z. B. bey Aepfeln und Birnen untersuchte, ob es Sommer-, Herbst- und Winterſorten wären; ob sie kurz vorüber gingen, oder lange dauerten, ob, wenn es Aepfel waren, sie zu den Kalwillen oder Renetten ꝛc. oder Birnen; ob sie zu den Bergamotten, Muskatellern ꝛc. gehörten. Schon dieses würde eine deutlichere Vorstellung von den Obstsorten

der bereisten Länder gehen. Etwas im Allgemeinen nur angeführtes: z. B. es giebt auch vieles und schönes Obst da, ist so gut als nichts gesagt. Freylich würde hierzu erforderlich seyn: daß ein aufmerksamer und mit Naturgegenständen sich beschäftigender Reisende, auch in der Pomologie sich einige Kenntniß zu verschaffen gesucht haben müßte. Und warum nicht? — So gut ein Reisender in seiner Vorbereitung sich Kenntnisse vom Thier- Mineral- und Pflanzenreiche, und in jedem derselben von einzelnen Gegenständen noch besondere Erkenntniß zu erwerben sucht, so sollte dieses doch auch in der Pomologie als einem besondern Theil des Pflanzenreichs geschehen; denn ist es nicht sonderbar die siebzehnerley Kleearten, die die Thiere genießen, zu kennen, und ihren Unterschied von einander angeben zu wissen, und den Unterschied unter den Hauptsorten bey Aepfeln und Birnen nicht zu wissen, an deren Genuß der Mensch sich so oft ergötzet.

Der zweyte Wunsch den ich hege ist der: Daß man Versuche machen möchte, wenn es nicht bereits geschehen seyn sollte, unsere bekannten Obstsorten in jener Halbkugel der Erde, besonders in den Südsee-Inseln Botany-Bay ꝛc. anzupflanzen, auf die man sich als wirklich mit Ernst und nicht als nur ohngefähr geschehen verlassen könnte, und besonders auf solchen, die unter den nämlichen Graden liegen, in welchen unsere Obstsorten auf der nördlichen Halbkugel am besten gedethen. Dieses könnte freylich am besten von der englischen Regierung, oder durch irgend eine englische Gesellschaft, wie die der afrikanischen Association, geschehen. Am besten dürfte dieses zuerst durch Kerne oder Steine geschehen, die mit unserm Obst oder doch sonst wohl verwahrt, dorthin mit genommen würden, wie wohl

nicht

zu zweifeln, daß auch unsere Obststämme wohl behalten dahin gebracht werden können, wenn sie mit der gehörigen Vorsicht gepackt, und im Schiffe an einem guten Orte aufbewahret würden. Hat man doch schon, wie einige neuern Berichte gemeldet haben, den Brodbaum aus O Taheite glücklich in die westindischen Inseln gebracht, um mit seiner Verpflanzung dahin Versuche anzustellen. Ein solcher Wechsel würde gewiß auch mit unsern Obstsorten in Bäumen dorthin zu machen seyn, und auch zu Aufklärungen mancher Behauptungen in der Pomologie vieles beytragen: als wenn man, z. B. sagt: daß die Veränderung des Himmels vieles zur Veränderung der Frucht beytrage, und daß, wie einige behauptet haben, der medische Apfel durch seine Verpflanzung nach Egypten zur schönen Pfirsche worden sey, da er in Medien für eine schlechte, sogar giftige Frucht gehalten worden war.

Ich schließe daher mit der angelegentlichsten Bitte an die Liebhaber der Obstkultur, daß diejenigen unter ihnen, die auf solche Personen, die andere reisen lassen, Einfluß haben, oder selbst gerne reisen, obige Wünsche zur Erfüllung zu bringen zu suchen, so geneigt seyn möchten, weil dieses ein der Aufmerksamkeit werther, und in vielen Betracht sehr nützlicher Gegenstand menschlicher Erkenntniß schon ist, und noch mehr werden kann.

Sickler.

III.

Ueber die

Pomologie der Alten,

und zwar

der Römer.

Columella, vom Weinbaue.

(Fortsetzung von S. 260. d. Bandes.)

Was für Eigenschaften muß der Boden haben, den man zu einem Weinberge bestimmt?

Nach der Sorgfalt für die Auswahl der Ableger folgt die genaue Aufsicht und Pflege des Umgrabens des Bodens. Jedoch noch vor diesem Stücke muß man sich um die Beschaffenheit desselben erstlich bekümmern; denn es ist ausgemacht, daß von ihm vorzüglich viel für die Güte und Menge der Trauben abhängt. Nach aller Meinung ist es nun das vorzüglichste, daß man vielmehr einen rohen und noch nie gebrauchten Acker erwählt, wenn dieser nur Fähigkeit dazu besitzt; als einen solchen, der bisher schon mit Getraide bepflanzt war. Gefährlich und höchst schädlich ist es, alte Weinberge dazu zu nehmen; weil der untere Boden ganz mit Wurzeln verstrickt ist, und weil in demselben ein Gift sich befindet, das durch die Fäulniß des Alters erzeugt ist, und die neuen in denselben gepflanzten Weinstöcke mit großer

Heftig-

Heftigkeit angreift. Aus diesen Gründen erwählt man lieber den mit Gesträuch besetzten Boden, welcher wenn er auch mit hohen Büschen und Bäumen bedeckt ist, leicht ausgerodet werden kann. Denn alles das, was von freien Stücken erwächst, treibt seine Wurzeln nicht tief in den Boden hinab, sondern auf der Oberfläche der Erde hin. Hat man nun diese mit dem Messer durchstoßen und aus der Erde ausgehoben, so läßt sich der unter ihnen liegende Boden mit weniger Mühe durch Karste aufreißen, in eine Gährung setzen, und daselbst in Ordnung bringen. Giebt es aber einen solchen wilden Boden nicht; so behauptet den nächsten Platz nach ihm ein gänzlich von Bäumen befreites Stück Land. Hat man dieses nicht, so nimmt man Land, auf dem Gewächse nur einzeln standen, oder solches, auf dem nie ein Olivenbaum erwachsen war. Von der schlechtesten Sorte ist, wie ich schon gesagt habe, der Boden, auf dem ehemals schon ein Weinberg angelegt war. Indessen zwingt die Noth dazu, so muß man vorher, ehe man die jungen Stöcke in den Boden bringt, die Wurzeln der alten vollkommen ausrotten, und hernach ihn durch und durch mit trocknem Miste, oder wenn dieses nicht seyn kann, mit ganz frischem versehen, und dann tüchtig rigolen. Die ausgegrabenen alten Wurzeln müssen auf Haufen geworfen und verbrannt werden. Diese Asche muß dann wieder in den rigolten Boden gebracht, mit Mist und Erde überdeckt werden. Ist der Boden, in dem ein Weinberg angelegt werden soll, ein gepflügtes Feld; so sehe man ja vorher genau darauf, ob derselbe auch sich gut zur Ernährung junger Fächser schicke, ob er sie ernähre. Dieß erfährt man, wenn man junge Bäume in denselben bringt, und diese dann gut in ihm erwachsen. Denn es giebt nicht leicht einen Boden der lange brach liegen sollte; auf dem nicht wildes Reis, als wilde

Birn- Aepfel- und Pflaumenstämme erwachsen möchten; da diese Baumarten, ob sie schon Dornarten sind, stark, mit gutem Wuchs, und voller Früchte zu erwachsen pflegen. Wenn wir also diese hochstämmig, nicht krumm, sondern gerade erwachsen gesehen haben werden, wenn wir sie mit vielen Früchten bedeckt sehen, so läßt es sich schließen, daß der Boden für die Erzeugung von Reisern sich gut schicke. Für junge Weinstöcke paßt aber vorzüglich wohl ein Boden, der leicht und von lockerer Erde ist. Denn wer auch nur als Weinbauer eine mittelmäßige Einsicht hat, wer sollte nicht abmerken, daß, wenn auch der Boden noch so thon- und kiesartig ist, derselbe doch durch Hitze und Kälte so aufgelößt werde, daß er im Sommer für die Feuchtigkeit einen sehr guten Sammelplatz abgebe; welches für das Gedeihen des jungen Weinstocks etwas sehr wesentliches ist. Auf gleiche Weise ist derjenige Boden, der vielen Kies, kleine und größere Steine enthält, dafern die letztern nur nicht zu groß sind, sehr gut zum Anlegen eines Weinbergs in demselben: nur wird dazu noch erfordert, daß er viele Fettigkeit besitze: denn wenn er dürr und mager ist, so ist er durchaus unbrauchbar. Nach meiner besondern Meinung ist Kieselerde vorzüglich gut, wenn über diese tragbare gute Baumerde herkommt, und also eine Gründlage ausmacht, da diese Erde immer kühl ist, und nie zugiebt, daß die Wurzeln in der heißen Sommerhitze vertrocknen. Higinus, der der Meinung des Tremellius ist, hält vorzüglich die niedern Berggegenden, an denen sich die von den Gipfeln herabschießende Erde festsetzt, oder auch die Thalgegenden, welche ihren Boden vorzüglich durch das Anspülen großer Flüsse oder von Ueberschwemmungen erhalten haben, für sehr geschickt zum Anlegen von Weinbergen. Und ich bin hierinn nicht anderer Meinung. Erde, welche mit Kreide unter-

untermengt ist, giebt auch für den Weinstock einen guten Boden ab; denn an und für sich ist die Kreide, welche andere auch den Töpferthon nennen, jedem Gewächse sehr schädlich; nichts weniger unfruchtbar ist der dürre, feine Sand, so wie alles das, was bewirkt, daß der junge Weinstock verkrümmt und ästig erwächst. Ein solcher Boden ist aber gewiß allemal entweder sumpfig, oder salzig, oder bitter, oder durstig, oder ganz dürr. Jedoch die Alten haben den lehmorzen und den rothen Sand, der mit feuchter Erde untermischt war, für sehr gut gehalten: von kießigem Boden behaupteten sie aber, daß er unfruchtbar sey, wo man demselben nicht mit Mist nachhelfe. Der Rothel ist sehr schwer, und nach dem Ausspruch des Attikus, für die Wurzeln sehr unbequem, um in demselben gut zu fassen und zu bekleiben. Indessen, wenn die Wurzeln erstlich nur fest eingeschlagen sind, so nähret er den Weinstock sehr wohl: aber er ist nur in der Arbeit sehr schwer zu behandeln, weil man ihn weder umgraben oder sonst bearbeiten kann, wenn er noch naß ist; da er zu zähe ist, noch ihn zu behandeln vermag, wenn er zu trocken ist, da er dann eine unbezwingliche Festigkeit hat.

Einige Lehren und Vorschriften des Julius Graecinus über den Weinbergsboden.

Damit wir uns aber nicht bey der Angabe des verschiedenen Weinbergsbodens in das Unbestimmte hinaus verliehren, so dürfte es vielleicht dienlich seyn, wenn wir die Vorschrift des Julius Graecinus, die sich statt einer Tabelle gebrauchen läßt, und nach der man die Weinbergserde zubereiten mag, anführen. Graecinus spricht nämlich so:

Es gebe verschiedene Erdarten. Die eine sey warm, oder kalt, oder feucht, oder fett, oder dürr, oder trocken, oder leicht, oder locker, oder schwer. Nun könne der Weinstock nicht vertragen, weder die zu warme, weil diese ausdörrt; noch die zu kalte, weil diese verhindert, daß die steif-gefrornen Wurzeln des Weinstocks sich bewegen können; noch die feuchte, weil in dieser die jungen Weinsächser wegen der zu großen Nässe leicht in Fäulniß übergehen; noch zu trockne, da wegen des Mangels an gehöriger Feuchtigkeit in derselben die Gewächse keine Lebensnahrung aus derselben zu ziehen vermögen, und dann knorzig und elend erwachsen. Der Weinstock kann nicht verpflanzt werden ferner weder in zu dichte Erde: denn diese nimmt das Regenwasser nicht auf, verstattet dem durchströhmenden Winde keinen leichten Zutritt von allen Seiten her, springt zu leicht in großen Spalten auf, und giebt dadurch der Sonne Gelegenheit, daß sie bis auf die Wurzeln des Weinstocks ihre Strahlen schicken, und dieselben folglich sehr beschädigen kann. Wegen ihrer Festigkeit und Dichtheit preßt sie nun die Wurzeln junger Sächser zu stark zusammen, so daß keine Feuchtigkeit hindurch zu gehen vermag. Es taugt nicht für den Weinstock die zu lockre Erde: denn diese läßt wegen dieser schädlichen Eigenschaft die starken Platzregen leicht durch, und Sonnenschein und Winde können zu heftig in sie einwirken. Schwere Erde läßt sich trotz aller angewandten Mühe und Pflege kaum behandeln, leichte läßt sich kaum in gutem Stande erhalten: feste und tragbare ist dem Ueberwachsen, dürre und magre hingegen der Unfruchtbarkeit zu sehr ausgesetzt.

Bey allen diesen Verschiedenheiten bedarfes daher gar angelegentlich einer gehörigen Mischung, wie dieß auch bey unsern

Kör-

Körpern der Fall ist, deren Gesundheit bloß von der Mischung des Warmen, Kalten, Feuchten, Trocknen, Dichten und Lockern nach einem genau berechneten Maaße abhängt. Indessen bey dieser Mischung muß immer der Hang in der Bereitung der Weinbergserde seyn, mehr für warme als für kalte, mehr für trockne als für feuchte, mehr für lockere als für dichte Erde zu sorgen. Uebrigens hat man in diesem Punkte auf alles das noch Rücksicht zu nehmen, was zur Lage zur Beschaffenheit des Himmelstrichs und des Verhältnisses des Klima's überhaupt zu dem Boden gehört.

Ueber die Lage, die man den Weinbergen zu geben habe, hat man seit langen Zeiten gar sehr gestritten. Nach des Saserna Meinung schickt sich dazu besser die Seite nach Morgen zu, andere billigen mehr die Mittags- und andere die Abendseite. Dem Tremellius Skrofa gefällt die Anlage nach Mittag zu am besten. Demokrit und Magus empfehlen die Nordseite, und glauben, daß diejenigen Stöcke, welche nach dieser Seite zu stünden, bey weitem die tragbarsten wären, obschon die Güte des Weins der des Weins in andern Weinbergen nicht gleich käme. Mir hat aber die Vorschrift immer die vorzüglichste geschienen, der zu Folge in kalten Gegenden die Weinberge gegen Mittag hin, und in milden gegen Morgen angelegt werden; nur dürfen sie nicht den Ostwinden, wie in der Bätischen Provinz an den Seeufern, ausgesetzt seyn. Nur in ganz heißen Ländern, wie in Egypten und Numidien kann man sie mit Erfolg gegen Norden zu anlegen; weil dann die zu sehr austrocknende Sonnenhitze dadurch vermieden wird.

Wie bearbeitet man die Weinbergserde?

Sowohl um der Landbauer willen in Italien, als auch in den Provinzen, die sich künftig mit dem Weinbau ämsig abgeben wollen, halte ich es für nöthig, daß einiges weniges über diesen Gegenstand gesagt werde: denn in entfernten Gegenden kennt man die feinere Behandlung des Weinbergs, durch das Umgraben oder Ruhren, durchaus nicht; sondern man pflegt gewöhnlich nur in Gruben oder in Furchen zu pflanzen.

Diejenigen, welche den Weinstock in Gruben einzusetzen pflegen, die verfahren auf folgende Weise. Sie nehmen das zu drey Fuß in der Länge und zwey Fuß in der Tiefe; sie höhlen den Boden aus, so gut es wegen der Breite des eisernen Instruments nur gehen mag, legen die Fächser so in die Gruben, daß auf beyden Seiten die Enden an den Wänden der Grube in gleicher Höhe heraus stehen, und zum wenigsten zwey Knospen über der Erde haben. Ist dieß geschehen, so bedeckt man alles mit Erde, oder füllt die Grube zu, und fährt immer so in einer Linie mit Grubenmachen fort, bis daß die ganze Reihe voll ist. In den Zwischenräumen, die jeder Weinbauer zwischen den verschiedenen Weinstocksreihen läßt, baut man den Boden zu anderm Behuf entweder mit dem Karst oder mit dem Pfluge an. Gewöhnlich ist dieser Zwischenraum fünf Fuß breit, und dieß ist die geringste Breite. Sieben Fuß ist das Weiteste; wenn nämlich der Gräber einen solchen Zwischenraum bearbeiten soll. Allein soll derselbe mit Ochsen, und also auch mit dem Pfluge bearbeitet werden, so ist sieben Fuß daß geringste: es werden zehn Fuß dazu erfordert. Jedoch diese sind auch hinreichend.

Einige

Einige setzen den Weinstock zehn Fuß weit aus einander verschränkt, so daß der Boden um ihn herum mit Furchen, die in die Kreutz und in die Queere gehen, aufgerissen werden kann. Diese Art die Weinstöcke anzupflanzen hat für den Güterbesitzer durchaus keinen Vortheil; es müßte denn seyn, daß der Boden recht fett und tragbar wäre. Diejenigen, welche die Kosten des Rührens scheuen, oder nur von einer gewissen Seite das Rühren, oder das Bearbeiten des Weinbergs mit dem Grabscheid oder dem Karst scheuen, die machen nur Furchen, welche sechs Fuß in der Breite haben: dirfe graben sie dann drey Fuß tief, und setzen an das Ende herum die Weinstöcke ein. Andere sind noch geiziger: sie ziehen Furchen die nur drey viertel Schuh tief, und fünf Fuß breit sind. Dazu schlagen sie noch viele Fächser ein, damit sie im Frühjahre dieselben sogleich ausheben und versetzen mögen. Allein dieß geht nur bey solchem Boden an, der sehr fett und gut ist; so wie auch ein sehr vortheilhaftes Klima dazu erfordert wird. Wir wollen jetzt von dem Weinberge handeln, der mit der Hacke oder dem Grabscheide behandelt wird.

Zuerst vor allem muß hier nun, wenn man entweder einen mit Bäumen oder mit Gesträuchen besetzten Platz dazu nimt, jeder Strauch, jeder Baum aus demselben ausgerottet werden, damit weder der Geäder dadurch aufgehalten, noch der junge aufwachsende Weinstock durch denselben unterdrückt werde; denn er verdichtet die Erde um sich her. Und es kömmt sehr viel darauf an, daß der gegrabene Boden recht locker sey, und daß man ihn nicht zusammengetreten habe, weil dieser den Wurzeln einen leichten Durchgang verstattet, und das Regenwasser in denselben gut eindringen kann.

Der Boden in ebenen Gegenden muß zwey Fuß, und der in bergigten oder an Hügeln drey Fuß tief gegraben werden.

Ist der Hügel sehr steil, so ist es wohl gar nöthig, daß man den Boden vier Fuß tief gräbt; weil, wenn der Boden von oben nach unten hin gezogen wird, dann kaum Erde übrig bleibt: den Fall ausgenommen, daß man die Terrassen weit höher aufwirft, als dieses auf der Ebene zu geschehen pflegt. In Thälern braucht man den Weinstock nicht tiefer als zwey Fuß tief einzusetzen. Tief muß immer gepflanzt werden: denn es ist statt des Pflanzens auf der Oberfläche hin weit besser gar nicht zu pflanzen, es müßte denn seyn, daß das Sumpfkraut, wie in dem Gebiete von Ravenna dieß der Fall ist, so häufig wäre, daß man nicht tiefer als einen halben Fuß in die Erde kommen könnte.

Bey der eben beschriebenen Arbeit ist es aber um das Hauptsächlichste, daß man nicht, so wie jetzt noch einige Weinbauer es thun, nur nach und nach die Furchen erhöhe, und, wenn man dieses zum zweyten und drittenmal gethan hat, mit der Zeit erst zu einer bestimmten Höhe des aufgegrabenen Weinbergsacker gelange; sondern daß man sogleich bey der ersten Bearbeitung bey gleichen Seiten und einer geraden Linie die Erde so hoch als möglich aufwerfe, und diese dann erstlich so tief niederdrücke, als hinlänglich ist, daß der junge Weinberg in demselben angelegt werden kann: denn es ist dieß die Hauptsache, daß man den Boden auf der untern Seite eben so breit halte als auf der obern. Ein erfahrner Bearbeiter wird aber hier vorzüglich dafür zu sorgen haben, daß man das untere immer gut zu oberst kehre bey dem Graben, und nirgend eine Lücke lasse, damit keine Bänke bleiben. Es muß alles ganz gerade seyn. Um diese Gleichheit der Oberfläche zu bewirken, so haben unsere Vorfahren ein Instrument ausgedacht, welches aus einer Latte besteht, welche in ihrer Mitte

einen

einen Stab hat, der gerade auslauft, oder auf beyden Seiten rechte Winkel bildet, in Gestalt eines lateinischen T. Dieses Meßinstrument nennen die Landleute den Storch.

Jedoch auch dieses Instrument thut nicht was es thun soll, und läßt Betrug zu: denn es kömmt gar viel darauf an, ob man es gerade oder etwas schief setzt: ich habe also diesem Instrumente noch einige Theile zugesetzt, durch welche es fähig wird, Streitigkeiten zu schlichten. Ich habe nämlich zwey Latten über das Kreuz gelegt, und diese eben durch eine Queerlatte vereinigt, welche die Breite einer Furche hat. In der Mitte der Queerlatte, und da, wo die beyden sich durchkreuzenden Latten zusammenstoßen, habe ich dann jenen alten Storch angebracht, und daran einen Perpendikul herabhängen lassen. Ein solches Instrument wird ohne allen Zweifel jeden Streit, der zwischen dem Besitzer eines Weinbergs, und dem, der die Arbeit übernommen hat, vorfällt, schlichten; denn es mißt dasselbe den untern Boden der Grube, und man sieht gleich an der Stellung des Instruments, ob derselbe schief oder gerade sey, denn der Perpendikul zeigt dieses sogleich an. Auf diese Weise nur läßt es sich bewirken, daß der ausgegrabne und bearbeitete Boden ganz gleich und gerade sey.

Von den verschiedenen, sowohl in den Provinzen als in Italien üblichen Methoden den Weinstock zu pflanzen.

Es folgt nun das Geschäfte der Anpflanzung des Weinbergs selbst. Man pflegt aber den Weinstock sowohl im Frühjahre als in dem Herbste zu setzen. Im Frühjahre geschiehe

dieses

dieses mit mehrerm Vortheile, wenn das Klima zum Regen oder zur Kälte etwas geneigt, oder wenn der Boden fett und gut, und wenn die Ebene etwas sumpfig ist. In dem Herbste senkt man den Weinstock ein, wenn die Beschaffenheit der Luft trocken und warm, der Boden auf der Fläche leicht und dürr, und wenn der Hügel-Boden mager und abhängig ist. Der Anfang des Pflanzens in dem Frühjahre geschieht vierzig Tage nach dem Anfang des Februars gegen die Tag und Nacht-Gleiche hin. Im Herbste geschieht sie vom October an gegen den Anfang des Dezembers. Man hat zwey Fortpflanzungsarten: die eine geschieht mit dem bloßen abgeschnittenen Ranken (malleolo); die andere mit dem Fächser (viviradice). Beyde sind bey den Weinbauern sehr gewöhnlich; in den Provinzen indessen ist die erstere Art; als die mit dem abgeschnittenen bloßen Ranken die gewöhnlichere: denn daselbst hat man weder junge Pflanzschulen, noch ist die Gewohnheit Fächser zu machen sehr im Gebrauch. In Italien ist man aber ganz gegen diese Anpflanzungsmethode, und zwar dieses mit Recht, da der Fächser sich durch weit mehrere vortreffliche Eigenschaften auszeichnet. Er dauert nämlich weit besser aus, und kömmt nicht so leicht um, da er wegen seiner Dauerhaftigkeit und Stärke Wärme und Kälte nebst den übrigen schädlichen Einwirkungen der Witterung sehr gut ertragen kann. Er erwächst ferner auch weit früher, und daraus erfolgt, daß er seine Früchte weit eher bringt; und dann ist es nicht so zweifelhaft, wenn man ihn öfters verpflanzt. Indessen kann man den bloßen Ranken anstatt des Fächsers noch sehr wohl in lockere und leichte Erde pflanzen; in dichter und schwerer taugt es aber nichts.

Es ist besser in gegrabenen und behackten Boden zu pflanzen als in geackerten.

Man pflanzt also in gegrabenen Weinbergsboden, nachdem man denselben vorher erst recht gereinigt, gegrabt, und geebnet hat. In dürrem Erdreiche läßt man fünf Fuß Zwischenraum: in mittelmäßigem sechs, und in fettem sieben Fuß; das mit sie breit genug sind, um verschiedene Gewächse in dieselben zu pflanzen. Man setzt die Reihen der Stöcke verschränkt, und geht hierbey folgendermaßen zu Werke. Man nimmt eine Leine, welche so lang ist als man die Zwischenreihen haben will, bestreicht diese mit rother oder sonst einer Farbe, welche deutlich in die Augen fällt, zieht diese in verschiedenen Richtungen über den gegrabenen Boden hin, und steckt da, wo sie Röthel streich sich kreuzet, einen Pflock ein. Ist dieß geschehen, so kömmt der Gräber, und gräbt von dem einen Pflocke zum andern einen Graben oder eine Furche, welche nicht tiefer als zwey Fuß und einen halben in ebenem Gegenden, in Hügelboden zwey Fuß und ein Viertel, in bergigter Erde hingegen drey Fuß tief seyn muß. Nach dieser Ausmessung werden nun die Weinstöcke also vertheilt, daß dieselben in der zweyten Reihe allemal gegen die Mitte der ersten zu stehen kommen. Man stützt dieselben dann an beygesteckten Stäben.

Das Amt des Pflanzers ist nun, den Fächser ganz frisch und jung aus der Pflanzschule zu nehmen, und denselben zu Eben derselben Zeit, wo man die Gruben macht, sogleich in dieselben zu bringen; darauf aber ihn eben so wie einen alten Stock zu behandeln, d. h. ihn auszuschneiden, alles an ihm weg zuputzen, was nicht zu ihm gehört, ihn zu einem Stamm zu erziehen, und alle Knoten und Wunden an ihm glatt zu

schneiden. Er hat ferner auch auf die Wurzeln zu sehen: nämlich damit diese beym Ausgraben nicht beschädigt werden; er muß sie beschneiden, und dann so gekrümmt in die Grube setzen, daß die Wurzeln zweyer Weinstöcke sich nicht mit einander verwickeln. Dieß kann man dadurch bewirken, wenn man von der Tiefe des Bodens der Grube auf den entgegengesetzten Seiten hin Steine aufhäuft, deren jeder nicht über vier Pfund schwer ist. Diese scheinen auch, nach der Meinung des Mago, das Winterwasser und die Dünste des Sommers von der Wurzel zu entfernen. Diesem folgte Virgil, da er erinnert, auf diese Weise alle junge Pflanzen zu schützen.

Eben dieser Autor (Mago nämlich) giebt den Rath, Weintraubenkerne mit Most vermischt in die Grube um den jungen Weinstock herum zu bringen, weil diese vermögend sind, den Wurzeltrieb in ihm zu erwecken, und kleine Würzelchen hervorzulocken. Sie gäben übrigens im kalten Winter den Wurzeln eine angemessene Wärme, und im heißen Sommer denselben viele Feuchtigkeit ab. Ebenderselbe hält ferner noch für gut, daß man, wenn der Boden, in welchen der Weinstock gesetzt werden soll, zu leicht ist; fette Erde in die Gruben bringe, und wenn man auch dieselbe noch so weit herhohlen müßte. Ob dieses aber von Vortheil sey, darüber muß uns theils die Beschaffenheit der Geldverhältnisse in der Gegend, wo dieses der Fall seyn soll; theils die Menge oder der Mangel an Arbeitsleuten belehren.

Ein etwas wenig feuchter Boden ist für die Anpflanzung junger Weinstöcke sehr zuträglich: jedoch besser kömmt derselbe in trocknem als in lehmigten Boden fort. Dieses gute Fortkommen bewirkt man aber bey jungen Fächsern nur dadurch,

daß

daß man nur zwey Augen über der Erde stehen läßt, und dann die Grube mit der Erde ausfüllt. Wo in einem Weinberge die Reihen der Weinstöcke sehr weit aus einander stehen, da thut man sehr wohl, wenn man junge Füchser zwischen diese Reihen bringt: denn auf diese Weise erhält er den gehörigen Raum, um Kräfte aus demselben zu ziehen. Er erwächst dann nicht zu geil, und findet zwischen den höhern Weinstöcken den gehörigen Schutz. In eben die Reihe, wo man ihn einsetzt, kann man nun auch vier bis fünf bloße Weinranken zur Sicherheit mit Erdpflanzen, in Fußweite alle von einander entfernt, damit diese die Stelle eines irgend abgegangenen Weinstocks vertreten können. Zu einer solchen Pflanzung hält der Attilius sechzehn tausend durchaus für hinlänglich. Ich aber pflege gewöhnlich gegen zwanzig tausend zu pflanzen, die durch den Mangel der auf sie gewandten Pflege ein großer Theil von denselben umkommt und nicht gedeiht; wodurch denn die große Anzahl derselben schon dünne genug wird.

Wie und zu welcher Zeit pflanzt man den Weinstock?

Ueber das Geschäfte des Pflanzens bey dem jungen Füchser hat man sich unter den Schriftstellern schon gar sehr gestritten: nach der Meinung einiger aus denselben soll man den Ranken, so wie er von dem Mutterstocke kommt, in die Erde setzen; und zwar dieses also, daß man die Ranken zu fünf bis sechs Knospen in der Länge nimt. Ich bin aber dieser Meinung durchaus nicht, und stimme allerdings denjenigen Schriftstellern bey, die da behaupten, daß alle obere Ranken, welche nämlich an dem obern Theile des Weinstocks erwachsen, zur Fortpflanzung untauglich wären, und welche vielmehr die jenigen

jenigen Ranken zur Fortpflanzung für gut halten, welche nahen an dem Stamme als altes Reis erwachsen; und die alle Nebenschossen, Pfeilschossen (sagitta), zu diesem Behufe verwerfen. Die Landleute nennen einen solchen Ranken einen Pfeilschossen: entweder deßhalb, weil er zu schnell aufschießt und weit von dem Mutterstamme weg sich verbreitet; oder weil er an seiner kleinen Spitze die Gestalt eines Pfeiles hat.

Erfahrne Weinbauer haben schon längst gewußt und angerathen, daß man diesen jungen Auswüchsling nicht pflanzen müßte: indessen haben sie uns doch den Grund von diesem ihrem Verfahren nicht angegeben, da doch derselbe ihnen, die in der Landwirthschaft so viel Erfahrung hatten, ganz offen am Tage lag: denn jeder Weinranke trägt nur bis zu seinem fünften bis sechsten Auge viele Früchte. An denjenigen Theilen, welche über diese Augen hinaus sind, höre sowohl seine Fruchtbarkeit auf, auch treibt er alsdann nur wenige Ranken. Aus diesem Grunde hat man bey den Alten eine Unfruchtbarkeit so oft angeklagt. Allein den blos von ihnen gesetzten Ranken pflanzten sie so, daß an ihm noch ein Theil von dem alten Aste des Mutterstockes sich befand. Indessen diese Methode hat die Erfahrung als schädlich verdammt: denn das, was noch von dem alten Mutterstocke sich an dem Ranken befand, dieses wurde, so bald als er in die Erde mit eingesenkt war, fäulicht von der vielen Feuchtigkeit, und verdarb die zarten, kaum hervorbrechenden Wurzeln durch diese seine Fäulniß: war dieses nun geschehen, so verdorrte der obere Theil des Ranken. Julius Atticus, und Columella Celsus, beyde Männer von vielem Ansehen als Schriftsteller, folgten den

Grund-

Grundsätzen des Saserna, sowohl des Vaters als des Sohns, und schnitten alles das, was an dem Ranken von dem Mutterstocke sich noch befand, ab, und trieben es in die Erde ein.

(Die Fortsetzung folgt.)

Inhalt

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.
10. des Weinstocks. S. 269.
II. Birn-Sorten.
No. LXXXII. Die Saraßin. S. 278.

Zweyte Abtheilung.

I. Mittheilung einer der vier Preisschriften, die bey der Churmainzer Akademie concurrirt haben. S. 283.
II. Bemerkungen über das Daseyn des Obstes in der südlichen und nördlichen Halbkugel der Erde. S. 301.
III. Pomologie der Alten. Columella vom Weinbaue. S. 316.

Der

teutſche Obſtgärtner.

Vierzehnten Bandes, Sechſtes Stück 1800.

Erſte Abtheilung.

Charakteriſtik der Obſtſorten.

I.

Beſondere Naturgeſchichte der Geſchlechter der Obſtbäume.

(Fortſetzung von S. 277 dieſes Bandes.)

10. Des Weinſtocks.

Den Winter über beſchäftigen ſich die Winzer mit Unterſuchung des Bodens in den Weinbergen, und mit Herbeyführung einiger Fuder Erde, die ſie recht anlegen, machen ſie diejenigen Orte wieder fett, welche zu ſehr ausgeſogen ſind, und wenn ſie beſſere Trauben tragen ſollen, Hülfe nöthig zu haben ſcheinen, wiewohl ſolches etwas ſeltenes iſt. Hernach bekümmern ſie ſich um die Plätze, die von Reben leer ſind,

und ob welche Alters halben abnehmen, oder sonst keine Trauben zu versprechen scheinen. Auch machen sie große Gruben, die anderthalb bis drey Schuhe lang und einen Schuh tief sind. Ist die Erde zu mager, so füllen sie einen halben Schuh hoch gute Erde, und zuweilen etwas alten wohl verfaulten Mist hinein, wiewohl sie eigentlich überhaupt zu reden, gar nichts hinein thun. Alsdann nehmen sie eine oder zwo Reben, biegen sie in jede Grube, und bedecken sie hernach ganz mit der eigenen Erde des Weinbergs, so daß man die beiden gebogenen Enden der Reben aus der Grube hervor stehen sieht, nämlich dasjenige, womit er noch am Stock hängt, und dann das andere, welches aus der Grube, in der Länge von drey bis vier Fingern, hervorraget. Sie machen dieser Gruben sehr viel in einem Weinberge, damit sie immer Vorrath an jungen Reben haben, die viel Trauben tragen. Denn es ist zu merken, daß dieser Weinrebe, der wie ein halber Kreis in diese Grube gebogen worden, und der ein Schosse vom vorigen Jahr ist, zweyerley Nahrung durch seine offene Porös in sich ziehet, keine von dem Stocke, mit welchem er vereiniget ist, die andere aber aus der Grube, in welche er eingesenket worden, und woselbst er Wurzel schlägt. Dieses nennen sie Provins oder Senker, Senkende.

Sie tragen viele Trauben, die insgemein frühe reif werden, voll, groß und wohlschmeckend sind; aber ihr Saft ist nicht so gut, als die Trauben von alten Stöcken. Die physische Ursache ist, weil der Nahrungssaft in den Senkern nicht sowohl abgesondert wird, weil ihre Pori sehr weit sind, als in den alten Reben, deren Gefäße enger und nicht so schwammigt sind.

Sie

Sie hacken oder umgraben den Weinberg mit der Spate ordentlich dreymal im Jahr, das ist, zu Ende des Februars oder mit Anfang des Märzes, wo sie es das erstemal thun, auch pflegen sie in diesem Monat März oder zu Ende des Februars, ihre Weinberge zu beschneiden.

Hierinnen aber besteht die Kunst und Geschicklichkeit der Winzer; denn sie müssen unter den zarten Ranken, die sie beschneiden wollen, eine rechte Wahl treffen, auch den rechten Knoten, wo sie den Schossen beschneiden, wie auch die, welche sie ganz wegschneiden wollen, zu wählen wissen.

Was ich hierinnen von den Winzern vernehmen gesehen, bestehet in folgendem: von vier oder fünf Reben die in einem Jahre getrieben und zu einem Stock gehören, lassen sie nur eine oder zwey der besten stehen, welche sie bis auf den dritten oder aufs höchste bis auf den vierten Knoten abschneiden.

Ein gleiches thun sie an den Weinstöcken der Berge, welche die besten Weine bringen. Denn was die Reben von der hintern Seite oder von der Ebene anlangt, so schneiden sie selbige bis an den zweyten oder ersten Knoten ab, indem diese Stöcke zu viel Reben treiben. Weil aber dieses eine Kunst ist, von welcher sich nicht wohl Regeln geben lassen, indem die Art des Beschneidens verschieden ist, und man sich hierinnen nach der Güte, Lage und der Nähe der Sonne zu richten hat, so will ich mit meiner Abhandlung weiter gehen.

Wenn die Reben beschnitten sind, stecken sie Pfähle, an welche sie die Reben einen halben Schuh hoch von der Erde anheften; nachgehends aber, wenn sich die Augen geöfnet, und sie bey anderthalb Schuh lange Schossen getrieben haben,

so binden sie selbige an die Pfähle an, welche den Stöcken, woran sie wachsen, zur Stütze dienen. Diese Pfähle sind drey bis vier Schuh hoch und einen Zoll dick, sie werden ohne Ordnung einen Schuh weit, auch mehr oder weniger von einander in die Erde geschlagen, nachdem nämlich der Weinberg mehr oder weniger Reben hat. Nichts desto weniger sind die Spitzen der Schossen, die man horizontal daran bindet, alle nach einer Seite gerichtet.

Dieses Einschlagen der Pfähle ohne Ordnung, hat vieles auf sich, damit nämlich eine Rebe von dem Schatten des andern nur, so viel möglich, eine kurze Zeit bedeckt werde, und daß wenn etwa einige Trauben faulen die andern nicht auch angesteckt werden. Die Engländer verfahren hierinnen ganz anders, indem sie ihre Reben wie Hecken pflanzen, dadurch aber hindert immer eine Rebe, daß die andere keine Sonne hat, und folglich können auch die Trauben nicht recht reif werden. Wenn ein Nordwind gewehet, und daher ein Reif entstanden, so stehet es am schlimmsten um die Reben, denn wenn am Morgen darauf die Sonne kommt, so vertrocknet und versengt sie alle junge Blätter, Knospen und Trauben, eben als ob sie vom Feuer wären versengt worden.

Daher pflegen auch die Mönche in Burgund zu solcher Zeit ihre Zuflucht mehr als sonst zum Gebet zu nehmen, und die abergläubischen Bauern laufen, wenn eine stille und kalte Nacht gewesen, in die Kirchen, und lauten aus aller Macht die Glocken. Sie mögen nun glauben: Gott lasse sich hierdurch bewegen, sie in Gnaden anzusehen, oder es könne die in der Luft erregte Bewegung, dieselben wieder einigermaßen erwär-

erwärmen und den Wind ändern, so schellen sie zu solcher Zeit so gewaltig mit den Glocken, daß alles wach wird. Während dieser Zeit sind die Priester und Pfaffen in den Kirchen, mit Ablesung des Leidens Christi, wie solches im Evangelio St. Johannis beschrieben worden, beschäftiget. Hernach aber sammeln sie für diese ihre Bemühungen, wenn man Wein macht bey allen Pressen, und jeder Winzer ist, vermöge eines Befehls des Parlements von Dijon verbunden, ihnen ein Gewisses an Wein zu geben.

Hat der Weinberg vom Frost keinen Schaden gelitten, so graben sie von neuem und solches nennen sie binner, oder die zweyte Hacke; bald hernach fangen die Weinstöcke an zu blühen, wovon das ganze Land mit einem angenehmen Geruch erfüllt wird; auch ist dieses die Zeit, da die Weine, die in den Kellern in Fässern liegen, wo die Keller nicht gar zu tief sind, wenn sie noch ihre Hefen haben, und nicht abgezogen oder geläutert worden, arbeiten, gähren, dick werden, und sich oben mit kleinen weißen Häutlein als mit Schnee überziehen, eine Sache, welche die Philosophen nicht wohl erklären können, wenn sie in der Physik fragen: Vtrum actio detur in distans?

Es ist zu merken, daß alle Weine der guten Berge von Burgund die Blüte mit den Trauben verwandeln, das ist, die Blumen der Reben werden innerhalb vier und zwanzig Stunden zu Beeren, und wenn während dieser Zeit ein Nebel oder kalter Regen einfällt, so fallen ihre Blumen anstatt, daß aus selbiger Beeren werden sollten, ab, und diese zweyte Gefahr ist, wenn sie sich ereignet, eben so schlimm als die erste, und da pflegen sie zu sagen, la vigne coule, die Beeren fallen ab.

Die

Die Zeit, da sich die Blüten der Reben in die Beeren verwandeln, fällt in das Ende des Julius, und nachher ist nichts mehr zu befürchten, als der Hagel oder gar zu trocknes Wetter. Jeder Winzer, sobald er nur die kleinste Wolke am Himmel wahrnimmt, und die Luft den geringsten Sturm zu drohen scheint, nimmt seine Zuflucht zum Priester und den Glocken, und zu dem Priester-Paternoster, welches sie nicht beten würden, wenn sie sich nicht für einen Aufstand des Volks zu fürchten hätten, im Fall ein Hagel zu solcher Zeit entstünde, da sie nicht am Gebet wären.

Die Ursache, warum sie sich in Burgund vor dem Hagel so fürchten, bestehet darinnen, weil der Einwohner ganzes Vermögen an der Weinlese liegt, und weil die Trauben, so davon betroffen werden, dem Wein einigermaßen den Geschmack und Geruch geben, welchen der Blitz an denjenigen Orten verursachet, wo er hintrifft, und der auf keine Weise zu vertreiben ist.

Was die Trockene anlangt, so nehmen sie deswegen nicht allein ihre Zuflucht zu den Glocken und Priestern, sondern zu einem oder zwey steinern Bildern, die sich in zwey Dörfern sieben oder acht Meilen von der Stadt Beaune befinden. Eins dieser Bilder wird unter dem Namen St. Feverien und das andere unter dem Namen St. Margaretha verehret und angebetet. Sie versammeln sich, gehen processionsweise und holen das steinerne Bild im Triumph, welches sie hernach mit vielen Ceremonien in die Kirche der Stadt tragen. Alle Priester gehen in Procession, und jedem folgen seine Pfarrkinder, welche diese Bilder mit Weyhrauch und Gebet verehren, auch ihre Bücher und Rosenkränze an denselben reiben,

reiben, da es nun aber öfters, während dieses Vorganges regnet, so trägt solches nicht wenig dazu bey das Volk im Aberglauben zu unterhalten.

Im Julius nehmen sie die dritte Hacke im Weinberg vor, welches sie tiercer nennen. Es giebt viele Jahre, wo das Hacken auch viermal geschieht, und alsdann wird solches im August vorgenommen, sie nehmen sich aber sehr in Acht, daß sie den Weinberg bey großer Hitze und Trockne nicht zum viertenmal behacken, ja sie lassen wohl im Gegentheil das Gras in den Weinbergen wachsen, um die Trauben gegen die Sonnenhitze zu verwahren, dieses hält sie im Schatten, und verhindert, daß die Erddünste die Trauben nicht versengen.

Einen Monat vor der Weinlese besieht die Obrigkeit von Beaune, unter Begleitung verschiedener verständiger und ehrlicher Leute die Weinberge zu dreymalen, um zu untersuchen, ob die Trauben reif sind, und bey dem dritten Besuche bestimmen sie, nach vorhergegangener dritten Untersuchung, den Tag da die Weinlese angehen soll. Keine Privatperson darf in ihrem Weinberge auch nur einen einzigen Korb Trauben lesen, bey Strafe, daß ihm solcher hinweg genommen werde, und er noch eine Summe Geldes erlegen müsse. Denn dürfte jeder nach seinem Belieben, nach seiner Meinung und Geschmack lesen, so würde man zur Unehre von Burgund, und zum Nachtheil der Weine, allzu unreife Weine in andere Länder senden.

Aus Furcht aber, daß sich nicht etwa ein Dampf über die Weinberge ziehe, hüten sie sich, daß vierzehn Tage vor der Weinlese in den Straßen kein Stroh oder Hanfstengel verbrennt werde, weil sonst die Trauben einen übeln Geschmack

schmack davon bekommen möchten. Wenn die Trauben reif werden, so läßt die Obrigkeit etliche Tage vorher durch einen Trompeter der Stadt ankündigen, was für eine Zeit sie zur Weinlese bestimmt habe. Volnet fängt zuerst und einen Tag vor Pomard an, und hernach liest man auf allen kleinen Bergen, ohne Unterschied. Denn wenn die Stadt Beaune nur einen einzigen Tag gelesen, so ist die Lese auf allen andern Weinbergen an der Seite von Burgund frey. Man wird es sogleich inne, daß Beaune die Weinlese zu Volnet und Pomard erlaubet. Kaum wird man glauben, daß man auf allen Bergen von Chambery bis Chagny, innerhalb vier bis fünf Tagen mit der Weinlese fertig werde, auch ist es fast nicht glaublich, was für eine Menge von Leuten von allen Seiten aus dem Gebürge kommen, um bey diesem Werk Hand anzulegen.

Ich glaube, daß sie in einer Weinlese wohl mehr als zweytausend Tonnen (Queues) Weins auf den Bergen machen. Meine Muthmaßung gründet sich aber auf mehr als auf fünf und zwanzig Weinlesen, wo ich zugegen gewesen bin. Das Maaß, so sie Queue nennen, welches allezeit in zwey Punchions manchmal in vier Feuillettes, und selten in acht Cabillons eingetheilt wird, hält fünf hundert Bouteillen, oder um deutlicher zu reden vier hundert und vierzig Pinten, Pariser Maaß.

Auch ist noch nöthig zu melden, daß die Weinberge in diesem langen Strich nur eine Art von Trauben tragen, die sie Noirons nennen. Die Beeren derselben sind schwarz wenn sie reif sind und dabey ganz rund. In der Ebne an der hintern Seite wächst auch nur eine Art von Trauben, die

die größere und etwas längere Beeren haben, und von ihnen Pramet genennet werden.

Diejenigen, so herrlichen Wein machen wollen, schneiden die Trauben niemals eher ab, als bis die Sonne den Thau vertrocknet, der in der Nacht gefallen ist, denn diese Nässe, ob sie gleich nichts anders als eine verdünnete Luft ist, kühlet die Trauben, und wenn sie hernach in die Kufe kommen, so machen sie, daß die Gährung langsamer und manchmal gar nicht von statten geht. Die Geizigen aber, die mehr auf die Menge als Güte des Weins sehen, haben diese Vorsicht nicht, im Gegentheil thun diejenigen, so köstliche Weine machen wollen, keine Trauben in die nämliche Kufe, als die von einem Berge gekommen; diejenigen Privatpersonen aber, und fast alle, so ein hundert Ruthen von Weinbergen in verschiedenen Cantonen haben, mengen ihre Trauben alle unter einander, weil die starken den schwachen helfen, und die guten die schlechten verbessern, und mit einem Wort, sie suchen die Kufe um so viel völliger zu machen. In der Wahl des Cantons, wo der Wein wächst, kommt es auf die Einsicht an, die die Mäckler und diejenigen, denen man Commission giebt, haben sollen, wenn sie die Weine kosten die sie versenden wollen, welches auch die englischen Herren denenjenigen, so sie die Commission auftragen, ihnen für ihre Tafel Wein zu verschaffen, wohl einschärfen sollen.

Wenn man die Trauben in die Kufe gethan, werfen sie einen großen Schaum, welcher durch seine Bewegung ein beständig zitterndes Geräusche hören läßt, und einen Geruch von sich giebt, der sogar vergiften kann, und sich nicht nur durch das Haus, sondern auch durch die ganze Stadt ausbreitet.

Die

Die Trauben lassen sie in der Kufe nicht stille liegen, sondern rühren selbige und setzen sie in Bewegung. Die Tretknechte zertreten sie zu dreyen verschiedenenmalen sehr stark, und zwar allezeit zwey Stunden lang. Um aber einen deutlichen Begriff von diesen Treten des Weins in der Kufe zu geben, so ist zu merken, daß, sobald die Trauben in der Kufe zu gähren anfangen, sie selbige wenigstens zwey Stunden lang treten; sechs Stunden hernach treten sie selbige wieder eben so lang als vorher, und abermals sechs Stunden nachher zum drittenmal, und hernach schlagen sie solche auf die Presse.

Es ist zu merken, daß die Trauben von Volnet, von Pomard und Beaune, wenn sie im Felde in der Kufe gegohren haben, nicht über 12 oder 18 Stunden können stehen gelassen werden; die von Pomard etwas weniger; die von Beaune so lange oder etwas länger, nachdem nämlich der Boden gut ist, und die Trauben Hitze haben. Denn es giebt Weinberge hinter den Bergen von Beaune, deren Trauben nicht eher zu gähren anfangen, als bis sie acht oder zehen Tage in der Kufe gestanden. So ist auch ferner zu merken, daß, wenn man dem Wein eine Farbe geben will, solches mehr oder weniger an der Zeit liegt, während welcher man ihn in der Kufe läßt. So haben zum Beyspiel die Weine von Volnet die Farbe von Rebhuhnaugen oder Oeil de perdrix, aber eben deswegen lassen sie die Trauben von diesem Grund eine kurze Zeit in der Kufe; und ließen sie solche nur ein wenig länger als es sehn soll darinnen, so würde der Wein seine Güte verlieren und nach den Kernen oder Kämmen schmecken.

Nachdem

Nachdem die Trauben ihrer Beſchaffenheit nach mehr oder weniger in der Kufe geweſen und getreten werden, ſo ſchwimmt ein Saft oben auf, den ſie Surmont nennen. Sie haben Fäſſer ſo hundert und zwanzig Maaß (Chasks of Six-ſcore Pots) oder ſechzig Maaß (Hogſheads of Sixty Pots) halten, und auf einem Lager liegen, in welchen ſie dieſen Vorſchuß zu gleichen Theilen hinein fällen; wenn ſie nun aber dieſen Surmont oder ungepreßten Moſt abgezogen, ſchlagen ſie die Trauben auf die Preſſe, und nachdem ſelbige wohl ausgepreßt worden, nehmen ſie allen ausgepreßten Saft, und vertheilen ihn wieder in gleiche Portionen in diejenigen Fäſſer, in welche ſie den ungepreßten Moſt gethan, hernach öffnen ſie die Preſſe und verhauen oder ſtechen den ungepreßten Kuchen vier Finger dick rings herum ab und preſſen ihn zum drittenmal; aller Saft aber, den man durch das wiederholte Preſſen erhält, wird wiederum in die Fäſſer gleich vertheilt bis ſie voll ſind.

Hierbey iſt zu merken, daß der ungepreßte Wein der leichteſte, niedlichſte und am wenigſten gefärbte Saft ſey. Der ſo vom erſten Abſtich ausgepreßt wird, iſt der ſtärkſte; der vom zweyten und dritten Abſtich ausgepreßte iſt härter, röther und roher. Wenn demnach dieſe dreyerley verſchiedenen Sorten mit einander vermiſcht werden, geben ſie einen um ſo viel beſſern, dauerhaften und gefärbten Wein.

Wenn dieſe Fäſſer alle gefüllt ſind, laſſen ſie den Spund offen, und der wüthende Wein arbeitet ſo ſtark, daß er den ganzen Keller mit vergifteten Dünſten anfüllt, welche in ſo ſtarker Bewegung ſind, daß, wenn man ein brennendes Licht hinein bringt, ſolches auslöſcht. Wenn man auch einen ſolchen Wein in eine Probe thut, und etwas ſchüttelt, den Hals

aber mit den Daumen dabey zuhält, so zerspringt die Probe in tausend Stücken.

Eine Probe wird in Burgund eine kleine Flasche genennt, die drey bis vier Zoll lang ist und zwey im Umkreis hat, oben aber auf einmal enger wird und einen kleinen Hals macht mit einem kleinen Rand, da man den Wein hinein gießt und den Stöpsel hinein steckt.

Wenn der Wein sein Feuer verloren und den Schaum ausgestoßen, füllen sie ihn acht Tage hernach auf und verschließen ihn mit einem über das Spuntloch gebreiteten Rebenblatt. Damit aber die Dünste des Weins das Blatt nicht hinweg stoßen, so legen sie, um solches in seinem Platz zu erhalten, einen Stein darauf. Denn wollten sie es verspunten, so würde der Wein, weil er nicht Luft hat, den Boden des Fasses ausstoßen. Fünf oder sechs Tage hernach verspunten sie es, und bohren nicht weit von dem Spunt ein Loch hinein und verspunten das mit dem Bohrer in das Faß gemachte Loch mit einem Stücklein Holz, so sie das Zäpflein nennen und dann und wann heraus nehmen, um den Spiritus heraus zu lassen, wodurch verhütet wird, daß das Faß nicht zerspringe.

Um diese Zeit siehet man zu Beaune aus allen Ecken von Europa Kaufleute die dahin kommen, um für ihre Könige, Fürsten und Herren die besten Kufen zu bestellen.

Die Commissionairs und Weinlieferer probiren die Weine, wenn sie auch gleich noch nicht trinkbar sind. Die Commissionairs sind die gemeinen Aufseher, zu welchen sich alle diejenigen, so Burgunder Wein haben wollen, entweder durch Schreiben oder in Person wenden. Sie sind die Richter so von undenklichen Zeiten, vom Vater auf den Sohn,

gewisse

gewisse Erfahrungen von allen Kufen haben, denen das Klima, die Grundstücke und die Cantons, wo die Weine wachsen, und alle gute Keller bekannt sind: diesen darf man nur schreiben, wie viel Wein und von was für einen Bezirk oder Canton man ihn haben wolle; so man ihnen den Kaufschilling noch in demselben Jahre bezahlet, kann man sich gewiß versprechen gut bedient zu werden.

Wenn die Aufseher alle ihre Commissionen von den Privatpersonen erhalten, gehen sie zu den Bürgern und füllen ihre Proben aus den verschiedenen Kufen, die sie in guten Kellern finden, binden an jede Bouteille einen Zettel, worauf die Kufe, und wie viel Fässer Wein dieselbe enthalte, benennet ist, nehmen solche mit sich nach Hause und lassen sie offen. Da untersuchen und betrachten sie nun diese Proben auf das sorgfältigste, und erkennen aus den verschiedenen Veränderungen, aus dem Geschmack und der Farbe, die Farbe und die Güte, so die Weine in den Fässern, von welchen die Proben sind, haben werden. Sie nehmen Gläser, legen Fließpapier darauf, breiten es aus, so daß es darüber herfür rage, und machen es hernach mit den Fingern hohl, so daß es den vierten Theil eines Glases halte: hernach gießen sie den Wein nach und nach hinein, da sich denn der Wein hernach durchseiget und unvermerkt tropfenweis in das Glas läuft. Aus dem Ansehen dieses durch das Papier durchgeseigten Weines wissen sie, aus langer Erfahrung, sehr wohl zu muthmaßen, was die Weine so sie probiret, für Geschmack und Farbe haben werden, und wie lange dieses daure.

Wenn die Commissionairs der Ordre gemäß, so sie von ihren Correspondenten und Kaufleuten erhalten, eingekauft haben, so machen sie Anstalten den Wein auch nach ihrer

gegebenen

gegebenen Ordre zu versenden. Was der Preis beym Einkauf anlanget, so können sie, ohne große Gefahr zu laufen, keinen Menschen betrügen. Denn ließen sie diejenigen, so die Weine verlangen, mehr bezahlen, als sie selbige im Keller kaufen könnten, so stünden sie, vermöge eines Befehls des Parlements von Burgund in Gefahr, gehangen zu werden, indem selbiges zur Sicherheit, und daß es bey diesem Weinhandel redlich zugehe, ein Gesetz gemacht, welches dahin verlautet: daß die Commissionairs für jeden Livre bis auf sechzig, einen Sols nehmen sollen, von denjenigen aber was über diese Summe geht, dürfen sie nicht mehr als sechs Deniers für den Livre nehmen. Wenn also eine Privatperson für sechs hundert Livres französischen Geldes empfängt, so zahlt sie den Commissionaires für sechzig Livres drey Livres, und für die übrigen fünfhundert und vierzig so darüber sind, und für welche der Commissionair bezahlt werden muß, darf er für den Livres nicht mehr als sechs Deniers fordern, welches zwölf Livres sechs Sols ausmachen wird, wenn nun die obigen drey Livres dazu gerechnet werden, machen sie eine Summe von funfzehn Livres zehen Sols, die nachdem der Wechselstehet, zwölf oder dreyzehen Schillinge beträgt; und für diesen geringen Profit ist der Commissionair verbunden sein Geld den Bürgern bar zu zahlen, von welchen er die Weine kauft; sollte er auch gleich die Bezahlung von denjenigen, an welchen er sie sendet, wie manchmal zu geschehen pfleget, nicht erhalten. Der Commissionair aber, der entweder aus den Büchern oder aus andern Gründen überführt würden, daß er mehr genommen habe, wird oben angezeigtermaßen abgestraft.

Wenn die Commissionairs die Weine nach der empfangenen Ordre gekauft und probiret haben, so lassen sie die

Fässer

Fässer mit neuen Reifen belegen, machen Querhölzer an den Fußboden, und bezeichnen sie mit dem Stadt-Insiegel. Auch ist zu merken, daß man in keinem andern Lande befugt ist, ihnen das zweyte Anlegen der Reife nachzumachen, wie sie dann auch jedes Faß oben mit einem zwey Zoll längen eingebrannten B und dem Jahr bezeichnen, in welchem die Fässer von Beaune nach andern Oertern versendet werden.

Diese Vorsicht gebraucht man bey den Weinen in Beaune, und daher kann man sich in Ansehung derjenigen, so von daher kommen, nicht betrügen, wiewohl sonst diese Vorsicht so nöthig nicht wäre, weil sie sich durch ihre Delikatesse genugsam zu erkennen geben, und alle Weine in der ganzen Welt übertreffen. Auch sind sie überdieses zu Wiederherstellung und Erhaltung der Gesundheit sehr dienlich, indem sie hierinne die Weine von Champagne übertreffen, welche zwar wohl schmecken, aber den gesundesten Körper schwächen, entkräften und so zu sagen stumpf machen, ja welche auch, wie die traurige Erfahrung lehret, und die Schriften der Gelehrten so ich gelesen beweisen, Gries, Podagra und Stein verursachen.

(Die Fortsetzung folgt.).

II.

Birn-Sorten.

No. LXXXIII. Die Breſter Saftbirn (Taf. 17.)

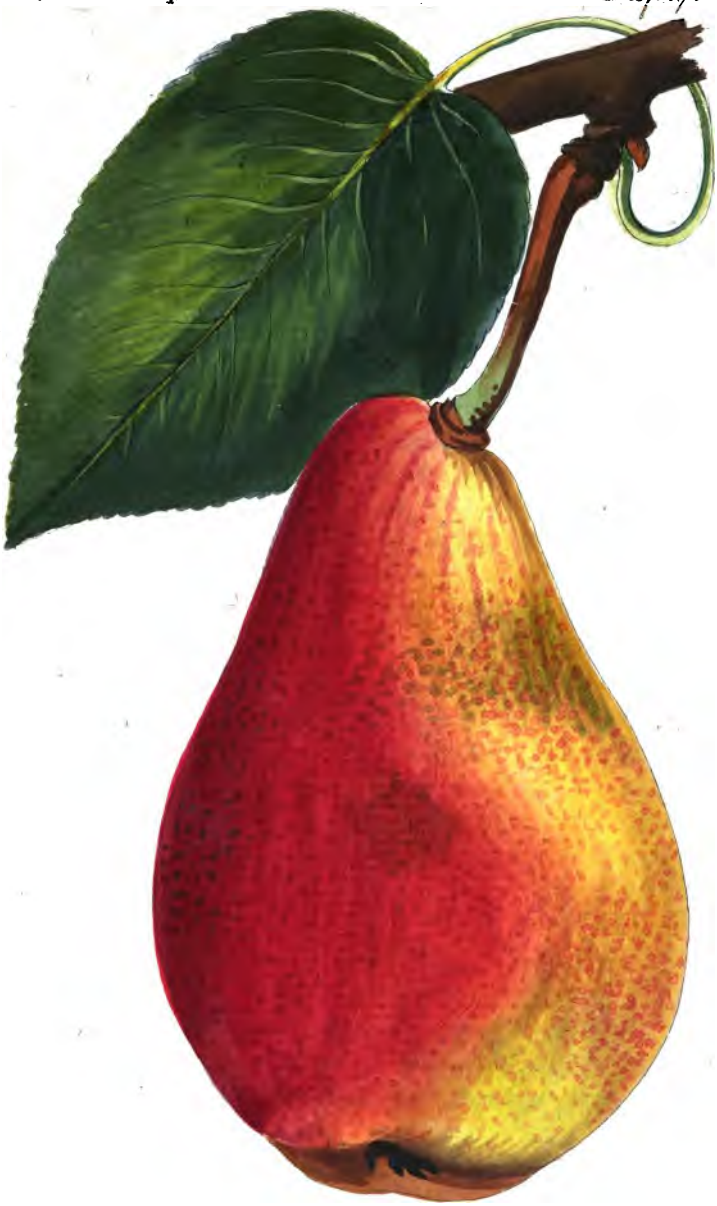
Fr. Fondante de Breſt. Engl. the Unkown of Cheneau.

Frucht.

Es iſt dieſes eine große und anſehnliche Birn, und es giebt unter ihnen welche, die noch größer werden als die hier abgebildete. Dieſe Frucht iſt ihrer Art nach länglich, und hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge, von da ſie nach der Blume zu etwas abnimmt und ſich bis auf eine kleine Fläche hoch zuwölbt. Auf dieſer befindet ſich die Blume in einer flachen Vertiefung, deren Oefnung groß, ihr Umfang geräumlich und nicht tief iſt. Nach dem Stiel zu nimmt ſie ſtärker ab, und macht nach einer kleinen Aushöhlung eine ziemlich große abgeſtumpfte Spitze, in welcher der Stiel wie hineingeſteckt zu ſeyn ſcheinet, und ſich nicht in der Mitte, ſondern größtentheils auf der Seite ſtehend, befindet. Dieſer iſt ſtark holzig und hat zwey Drittel der Länge der Birn. Die Grundfarbe der Schaale iſt in ihrer Reifzeit grüngelb, wo ſie aber die Sonne ſtark haben kann, iſt ſie braun oder hellroth; bisweilen ſieht man dieſe Farbe in Strichen, auch ſind wohl dieſe Striche nur punktirt oder aus vielen dergleichen großen Punkten zuſammen geſetzt, ſo wie ſie überhaupt auf der Winterſeite die meiſten ſolcher Punkte hat. Dieſe hier abgebildete hatte vier Zoll Länge, 2½ Zoll Breite,

war

pag. 378.



LXXXIII. Die Brester Saftbirn.

war aber eine der größten. Eine andere hatte nur drey Zoll vier Linien in ihrer Länge, und in ihrer Breite zwey Zoll drey Linien. Man kann ſie zu N. 1 der vierten Claſſe der Birnfor-mentafel, zu den hochbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen rechnen. Das Kernhaus iſt unter der Blume ſpitziger als nach dem Stiele zu. Die Kernkammern ſind geräumlich und hoch, indeſſen doch die Kerne, klein, länglich, ſchmal und ſtumpfſpitzig ſind. Das Fleiſch iſt weißgelb, und wenn ſie zur rechten Zeit abgenommen und einige Tage lagerreif worden iſt, ſchmelzend, und hat dann einen Ueberfluß an ſüßſauerlichem zimtähnlichen ſtärkenden Safte. Wo ſie aber beym Abnehmen vom Baum nicht getroffen wird, ſo iſt ſie grobfleiſchig und von ſchlechtem Geſchmack, der rechte Punkt iſt, wenn ſie anfängt am Stiele weich zu werden und ſich weich drücken läßt. Sie wird zu Ende des Auguſts reif, und dauert vom Baume abgenommen wohl 14 Tage, dann wird ſie teig.

Baum.

Der Baum iſt ſtark, Haupt- und Nebenäſte gehen in ſpitzigen Winkeln in die Höhe, und ſetzen ſich gern querlicht an. Die Zweige ſind kurz und ſchief. Das Tragholz wechſelt unordentlich und ſteht bald enge zuſammen, und bald weit auseinander, iſt lang, ſtark und knotig gewachſen. Die Sommerſchoſſen ſind mittelmäßig lang und ſtark. Der Baum macht eine kurze Pyramide und iſt ſtark belaubt.

Blatt.

Das Blatt iſt eyförmig und hat ſeine größte Breite in der untern Hälfte ſeiner Lage nach dem Stiele zu, von da es nach demſelben ſich kurz abrundet und herzförmig anſetzt. Gegen den Ausgang nimmt es langſam nach und nach ab und läuft

in eine lange ſcharfe Spitze gerade zu aus. Die Rippchen ſind enge und ziemlich ordentlich gereihet, und haben zwiſchen ſich noch kleine Anfänge, doch laufen ſie etwas krumm dem Rande zu. Auf dieſem ſtehen feine ſcharfe Zäckchen enge an einander. Das Blatt iſt an Farbe hellgrün.

Vergleichungen.

Man findet dieſe Birn beym Duhamel Seite 34 N. XLIII. im III. Theil beſchrieben und auf der XVII. Tafel abgebildet. Er ſagt von ihr folgendes: Dieſer Birnbaum iſt fruchtbar und ſtark auf dem Wildling. Auf dem Quittenbaum treibt er niemals gerade. Der Trieb iſt lang, dick, an jedem Knoten ſtark gebogen, ausgenommen an der Spitze, welche gerad iſt, ſehr ſtark getüpfelt, grau, auf der Seite gegen die Sonne braunroth (roux) und an der Spitze röthlich. Der Knopf iſt unten breit, kurz, breitgedrückt, ſteht vom Zweig ab, und auf einem großen und breiten Fuße. Das Blatt iſt ziemlich groß, drey Zoll, drey Linien lang, zween Zoll, vier Linien breit, und fein gezahnt. Der Stiel iſt zween Zoll lang. Die Blume hat einen Zoll im Durchmeſſer. Die Blumenblätter ſind oval, ſehr ſtark löffelförmig ausgehölt. Die Frucht iſt von mittelmäßiger Größe, länger als rund, birnförmig, im Durchmeſſer zween Zoll, fünf und zwanzig Linien hoch, am Bauch ſehr dick. Sie hat einige Rippen beſonders oben am Kopf, wo ſie eine Vertiefung bilden, in welcher das Auge ſteht. Gemeiniglich iſt ſie am Stiel etwas abgekürzt. Der Stiel iſt neunzehn Linien lang, und ſtehet der Frucht gleich. Die Haut iſt dünn, glatt, glänzend (liſſe brillante) und im Angreifen gleichſam ſchmierig, hellgrün auf der Seite im Schatten, und dabey braungrün fein getüpfelt. Bisweilen

iſt

ist sie schön stark roth gefärbt. Das Fleisch ist fein, weiß, brüchig und nicht zerfließend (fondante) ob schon die Birn den Namen Fondante hat. Sie wird gern teig. Der Saft ist gezuckert, und mit einer kleinen feinen, ziemlich angenehmen Säure erhaben. Die Kerne sind lang und schwarz, sind öfters taub (avortes). Sie zeitiget zu Ende des Augusts und zu Anfang des Septembers.

Diese Beschreibung des Duhamels paßt da wo sie deutlich und bestimmt ist fast auf die unserer Birn; aber auf der Kupfertafel ist sie viel zu klein, und besonders zu kurz abgebildet, und wenn man auch kleinere von dieser Sorte hat, so haben sie doch eine mehr längliche Gestalt. Duhamel legt ihr noch einen Namen bey und nennt sie auch Inconnu-Cheneau.

Beym Manger findet man diese Birn unter N. LXXIX. meist aus dem Duhamel beschrieben. Seite 16 bemerkt er noch unten in seinen Anmerkungen: Unter dieser Hauptbenennung (fondante zerfließend) habe ich neun Sorten zusammen geordnet, die ungeachtet ihres Namens nichts weniger als zerfließend sind. Die Form ist allemal die Richtschnur, welcher ich bey Zusammenbringung der Früchte folge, und bey diesen zu Unterarten der eigentlichen fondante angenommen ist, auch wohl im Aeußerlichen und Innerlichen noch mehr Uebereinstimmendes: Doch kann ich nicht leugnen, daß mich die vielerley Namen der Bresler Fondante zu Aufsuchung derselben bey andern Autoren veranlaßt, und daß ich auch solche habe mit hierher rechnen müssen, deren Form ich nicht ganz zuverläßig kenne.

Die Pomona Austriaca, hat diese Fondante de Brest auch; sie ist Seite 44 beschrieben, und auf der 96 Tafel aber

viel zu klein abgebildet. Die Beschreibung die sie davon giebt ist diese: Dieser fruchtbare Birnbaum treibt lange, dicke, verbogene, stark getüpfelte, grau und braunroth gefärbte Zweige. Seine Blätter sind ziemlich groß, mattgrün, eyförmig, spitzig, sägezähnig. Die Früchte erreichen eine mittelmäßige Größe, sind rundlich, etwas birnförmig, an dem Auge gefurcht und uneben, auf der einen Seite gelblich grün, auf der andern schön roth, überall mit schönen Punkten bestreut. Sie hat ein feines weißes und brüchiges säuerlich süßes sehr angenehmes Fleisch. Ihre Zeitigung trift ebenfalls auf den angefangenen September.

Die hiesigen Landleute geben dieser Birn, deren französischen Namen sie nicht aussprechen können noch mögen, einen sonderbaren Namen, den ich jedoch auch anführen muß. Sie nennen sie: die Schlunzen-Birn.

III.

Kirschen-Sorten.

No. XXX. Kirsche vier ein Pfund. (Taf. 18.)

Fr. La Cerise quatre à une livre.

Frucht.

Diese von dem pomologischen Publikum schon lang erwartete Frucht, hat die Form einer Herzkirsche, breiter als hoch und höher als dick. Sie schien auf beiden Seiten etwas flach

XXX. Kirsche vier ein Pfund.

doch war sie in der That auf der einen etwas konver. Auf beyden Seiten sahe man eine zarte Linie, wie bey andern Kirschen, nur auf einer, vom Stiel herabwärts nach dem entgegengesetzten Ende laufen, und da wo die Linie auf der flächsten Seite sich endigte, eine kleine fleischigte Erhöhung, wie bey einigen Pfirschen, besonders Teton de Venus, das man bey keiner andern Kirsche findet, sondern an dessen Stelle vielmehr ein Grübchen, in welchem ein graues Pünktchen von dem abgestoßenen Blüthenstempel sich befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist sehr dünne, grüngelb und zweymal so lang als die Kirsche hoch ist. Die Schale ist zart und glänzend. Die Grundfarbe agatgelb, in das viele rothe Punkte gesprengt sind, die aber, wenn sie lange am Baum hängen bleibt und immer reifer wird, ganz zusammen fließen und die Kirsche hellroth färben. Das Fleisch ist außerordentlich zart, beynahe durchsichtig, so daß man, ehe sie sich recht roth färbet, beynahe den Kern sehen kann. Unmittelbar unter der Schale ist es etwas dichter, und von ihr aus streichen einige zarte Fibern, eine Linie lang nach dem Stein zu, und bilden einen artigen Kranz, nahe am Stein aber ist alles Fleisch rein und helle. Sie hat einen reichlichen angenehm süß schmeckenden Saft. Der Stein ist im Verhältniß gegen die Größe der Kirsche klein zu nennen, länglich, oben am Stiel schmal, abgerundet und unten gemach ablaufend mit einer kleinen scharfen Spitze besetzt. Die breite Kante hat nur einige dem Auge kaum sichtbare Erhöhungen und Vertiefungen, und die schmale bestehet nur in einer aufgeworfenen Linie. Die Backenseiten sind sehr glatt und weiß, die Farbe der breiten Kante fällt aber ins gelbe. Sie scheint eine Spät-Kirsche zu [illegible]n, denn sie wurde hier in der Mitte des Augusts in einem, nemlich dieser

sem

sem 1800ten Jahre reif, wo alles durch die besondere Witterung frühzeitig zu reifen gezwungen ward, und sie dürfte daher in andern Jahren ihre Zeitigung wohl noch später erhalten. An sich ist sie eine sehr gute Herzkirsche zum frischen Genuß.

Baum.

Der Baum aus dem Kern gezogen macht einen starken Stamm, dergleichen er sowohl als Süßkirsche haben muß, als auch weil alles in ihm stark auswärts treibt, welches seine besondere Natur zu seyn scheint. Daher sind auch seine Aeste, Zweige, und besonders seine Sommerschossen stark. Die Aeste setzen sich nach einander und weitläuftig an. Das Tragholz steht in proportionierlicher Entfernung von einander und ganz ordentlich um den Zweig herum. Die Sommerschossen sind wie gesagt stark, und bisweilen eckigt daß sie wie eingeschrumpft aussehen, und an Farbe gelb. Die Aeste in der Krone sind sehr zerstreut und geben keine bestimmte Figur.

Blatt.

Das Blatt ist wohl das größte unter allen Blättern an den Bäumen des Süßkirschen-Geschlechts. Besonders erreicht es die höchste Größe an den Trieben nur erst veredelter Stämmchen, so daß man unter diesen sehr viele findet, die einen guten Schuh in der Länge und einen halben in der Breite haben. An jährigen Trieben werden sie kleiner, und an mehrere Jahre alten Bäumchen noch kleiner; doch bleibt es immer noch das größte Süßkirschen-Blatt. Es hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, an welchen es herzförmig anrundet. Gegen den Ausgang nimmt es nach und nach ab und läuft endlich in eine scharfe

Spitze

Spitze aus. Die Rippchen stehen weitläuftig und sind ziemlich ordentlich gereihet. Auf dem Rande stehen große runde Zäckchen, die immer einige kleinere vor und hinter sich haben. Das Blatt ist, wenn es groß ist, in seiner Fläche überall gekrümpelt, an Farbe hellgrün, und größtentheils nur stellenweise.

Vergleichungen.

Sie kann mit einer andern ihr ähnlichen, oder an Namen gleichen nicht verglichen werden, weil, wenigstens mir nicht, eine andere von der nemlichen Art, bekannt ist; aber ich habe statt dessen, noch einige andere Bemerkungen über das Aufsehen, das diese Kirsche durch ihren Namen erregen mußte, dem pomologischen Publikum vorzulegen.

Man wird sich wundern, daß diese Kirsche hier in der Beschreibung und Abbildung, ihrem Namen ganz und gar nicht entspricht, und ich wunderte mich, da ich sie zum erstenmal nun ausgewachsen und ausgebildet sahe, gleichfalls nicht weniger. Denn nach dem Blatte zu urtheilen, das man an den jährlich veredelten ersten Trieben dieser Bäumchen zum Vorschein kommen sah, durfte man hoffen, daß auch die Frucht verhältnißmäßig groß seyn, und ihrem Namen, wenn sie ihn auch nicht ganz erfüllte, doch ziemlich entsprechen, und gewiß die Kirsche erster Größe seyn werde; allein sie hat dieses Jahr nur die gemeine Größe gewöhnlicher Herzkirschen; indessen darf man doch die Hoffnung nicht sinken lassen, daß sie in künftigen Jahren nicht größer werden möchten. Man darf nur die Witterung des gegenwärtigen Jahres erwegen, wie ungünstig sie den meisten Gewächsen und den Obstbäumen und deren Früchten insbesondere gewesen

sen, so daß auch die meisten verkrüppelt, und die wenigsten ihre vollkommene Größe erreicht haben. Diese mußte den Bäumen die erst aus einem fremden warmen und fruchtbaren Lande zu uns gekommen waren, und sich seit jener Auswanderung ohnmöglich noch an das kältere Klima gewöhnt haben konnten, noch mehr Einfluß haben. Wer konnte daher zu ihrem Nachtheil schon jetzt ein mißgünstiges Urtheil fällen? Hat man doch Lothkirschen, deren zwey, drey und vier auch erst ein Loth wiegen. Man ist es ja schon gewohnt, daß der Name nicht immer die Eigenschaft der damit bezeichneten Sache ausdrückt. Hiermit will ich nicht die Vertheidigung des Namens unserer Kirsche über mich nehmen, sondern nur bemerken, daß sie in bessern Jahren und bey guter Wartung und Pflege auch mehreres Gewöhnen an Klima und Boden wohl noch größer werden könne, wenn auch viere nicht gerade ein Pfund aufwiegen sollten.

Uebrigens hat diese Kirsche, wie wir sie hier beschrieben und gezeichnet vor uns haben, dennoch viel Auszeichnendes von andern Kirschen, theils wegen ihrer Form, theils wegen ihrer Reifzeit. Sie spaltet und schließt sich auf der einen Seite wie manche unter den Pfirschen, besonders die Venusbrust (Teton de Venus) oder wie die im t. O. G. schon vorgekommene Pourprée tardive, und ich wünschte vielmehr, sie um dieser Gestalt willen, und damit sie ihr Name nicht mehr zum Lügner machen könne, lieber die Pfirschenkirsche oder Venuskirsche nennen zu dürfen, wie man z. B. die Kirschpflaume, Aprikosenpflaume und dergleichen schon mehr sagt, und Früchte wegen einiger Aehnlichkeit von beiden Seiten mit dergleichen Namen zu benennen pflegt. Sodann scheint sie auch in der Reifzeit, außer der Allerheiligen oder Octoberkirsche,

die

die letzte zu seyn; denn dieses Jahr war sie hier die letzte, und ich habe deren noch zwey bis in die Mitte des Septembrers, und zwar wohl acht Tage vom Baume abgenommen, aufbehalten.

Dieser Kirschbaum hatte schon seit mehrern Jahren Blüthen und Kirschen gezeigt, aber letztere waren wegen ungünstiger Witterung nie zur Reife oder zur Vollendung gekommen, dieses Jahr schien uns das Glück mehr zu begünstigen, es waren deren einige an mehreren Bäumchen vorhanden, wurden aber mehrentheils durch Ungeziefer beschädigt, oder waren verkrüppelt. Diese hier abgebildeten erhielt ich aus dem Garten des Herrn Hauptmann von Seebach zu Bölstedt, 1½ Stunde von hier, wo sie eine für sie günstigere Lage und Stand gefunden haben mochten, wo sich zwey Bäumchen befanden, die ziemlich mit dergleichen Kirschen besetzt waren, und zu der Vollkommenheit wie wir sie hier sehen, gekommen waren.

Man könnte mir hierbey den Vorwurf machen: wenn ich glaubte daß sie in andern Jahren zu einer größern Vollkommenheit gelangen könnten, ich die Zeit nicht abwarte, und sie hier schon als einen noch unvollkommenen Gegenstand anführe.

Ich würde die Zeit gern abgewartet haben, wenn ich nicht schon mehrere Jahre in unzählbaren Briefen, um Nachricht von der Beschaffenheit dieser Frucht, über ihre Größe, Güte, Gestalt, Geschmack ꝛc. gefragt worden wäre; ich habe daher geglaubt, die Begierde nach einer nähern Kenntniß dieser Frucht, nicht noch mehr zu reizen, und die Einbildungskraft wohl vergeblich zu spannen und zu ermüden, oder

zum

zum Ankauf der Stämme damit zu locken, welche hernach für die Liebhaber keinen Werth haben dürften, und sie auf diese Weise zufrieden zu stellen, wenn ich sie gäbe wie ich sie hätte, und davon schriebe was ich aus eigener Erfahung selbst davon wüßte.

Sollte die Frucht in bessern Jahren größer werden und durch ein näheres Anschmiegen an Boden und Klima sich vervollkommnen, so bin ich bereit und willig noch eine Vorstellung davon im t. O. G. anzuführen. Ich beschließe gegenwärtig mit einem Auszuge aus einem Briefe vom Herrn Oberpfarrer Christ über diese Kirsche, der gleich nach ihrer Einwanderung, einige Reiser von den ersten Stämmchen erhielt, und bey welchem sie in diesem Jahr auch zum erstenmal getragen hat, welches zugleich zur Vergleichung mit obiger Beschreibung dienen kann. Er sagt folgendes von ihr: Sie ist, wie ihr Holz, Blatt und Wuchs anzeigt, eine wahre Herzkirsche, und zwar eine roth und weiß gesprengte Herzkirsche mit weichem Fleische. Ihre Gestalt ist im Ganzen herzförmig, oben ungleich, höckrig und hat statt des Stempelgrübchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragendes krumm gebogenes Spitzchen, wie die Pennspfirsche, das man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die Grundfarbe der glänzenden Haut ist blaßgelb, welche aber nur auf der Schattenseite sich deutlich zeiget. Größtentheils ist sie schön carmesinroth, und in demselben wie die Lauermannskirsche gelblich weiß gesprengt und gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, weich, hat vielen süßen angenehmen Saft. Der Stamm ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhältniß klein, und hat ein scharfes Spitzchen. Der Stiel ist etwas kurz und nicht sehr stark, zeitiger im letzten Drittel des Julii.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Mittheilung

einer der vier Preiß-Schriften,

die bey den von der Chur-Mainzischen Akademie zu Erfurt aufgestellten pomologischen Fragen concurrirt haben.

(Fortsetzung von S. 287. und Beschluß).

Siebente Frage.

„Wenn diese Früchte nicht von jeher waren, sondern durch Menschenfleiß entstanden, wie und auf welche Art ist dieses geschehen? So viel man weiß, sind diese so mancherley Obstfrüchte, ob schon sie bald auf Wildstämme, bald auf Quitten, Weißdorn ꝛc. und in verschiedenen Erdarten und Himmelsstrichen wachsen, in Hinsicht ihrer Gestalt, sowohl als des Geschmacks, keinen

nen wesentlichen Veränderungen unterworfen. Ein jeder, der sich einigermaßen auf Obst versteht, wird z. B. die St. Germain, wenn sie auf einem schon veredelten Baum, und sogar auf ihres Gleichen inokulirt, und dadurch vielleicht etwas größer und wohlschmeckender geworden ist, gewiß nicht mißkennen. Auch ist ja eine längst bekannte Sache, daß das eingesetzte Auge oder Zweig die kleinen so eben berührten Abänderungen in Größe und Geschmack, die sogar bey Stammbäumen die sich durch Saamen vermehren, statt finden, ausgenommen, die nemliche Frucht des Baums, von welchem das Auge und Zweig genommen worden, wieder hervorbringe. Man glaubt daher, daß diese Früchte, seit dem man sie kennt, nach ihrer wesentlichen Form, Geschmack und übrigen nach Duhamel und anderen Schriftstellern angegebenen Unterscheidungszeichen noch immer die nemlichen sind, und daß das Pfropfen oder Einäugeln, auf welche Weise es auch geschehen mag, diese Früchte in der Hauptsache nicht zu verändern vermöge."

Man schreibt in unsern Tagen die Entstehung neuer Obstsorten einzig und allein der Befruchtung von verschiedenem Blumenstaube zu, und glaubt daß die Vermischung desselben von zwey andern Sorten eine dritte zuwege bringen kann. Wie dieß geschehen soll, weiß Jedermann; allein so gerne ich den Blumenstaub in seinen Würden lasse, so muß ich doch nach einem bekannten Canon: unius effectus plures possunt esse causae annehmen, daß auch noch durch andere Dinge eine Veränderung in den Sorten oder der Entstehung einer neuen Obstsorte zuwege gebracht und in ihrer Kraft erhalten werden können. Ich rechne daher zu der Veränderung

der

der Obstsorte in andere, die nachher für sich fast bestehen können, Klima und Boden, aus welchem ein Stamm seine Nahrungssäfte zieht. Ich beziehe mich hierbey auf das was der Herr Hofrath Blumenbach in seinen Beiträgen zur Naturgeschichte Seite 33 über die Ausartung der organisirten Körper sagt: „Auch die Degeneration der Thiere und Pflanzen, heißt es daselbst, „von ihrer ursprünglichen Stammart in Spielarten, gehört zu den auffallenden Beweisen der Veränderlichkeit der Schöpfung.

In der Mitte des sechzehnten Jahrhunderts kannte man keine andere Tulpen in Europa, als die gemeine gelbe Stammart, und keine 100 Jahre nachher hatte schon ein leidenschaftlicher Liebhaber dieser Blumen, der damalige Markgraf von Baden-Durlach, beydreytausend Abbildungen von verschiednen Spielarten derselben zusammengebracht. Es ist noch nicht viel länger, seit die ersten wilden grünen Canarienvögel aus ihrer Heimat nach Europa gebracht wurden, und wie sind schon längst diese Thiere in die mannichfaltigsten Verschiedenheiten — nicht blos der Farbe, sondern auch selbst der Gestaltung nach — ausgeartet!

Man hat die Ursachen dieser Ausartung vorzüglich im Einfluß des Klima, der Nahrung, und der Lebensart gesucht; und freilich scheinen manche Wirkungen dieser drey Dinge auf die Degeneration anzuwendbar. Daß z. B., im ganzen genommen, das Wachsthum durch die Kälte zurück gehalten wird, oder daß das individuelle Klima einer oder der andern Weltgegend, auch gewiß auszeichnende Wirkungen auf die in ihr einheimischen organisirten Körper äußern. Daß z. B. in Syrien vielerley Säugthiere,

ein

ein so auffallend langes und seidenartiges Haar haben, und dergleichen mehr. Aber freylich" setzt Herr Hofrath noch hinzu, „können auch sehr oft mehrere, der angegebenen Hauptursachen der Degeneration entweder zusammentreffen und einander unterstützen, oder aber auch die eine der andern, gleichsam entgegen wirken und sie aufheben; Daher denn freylich von tausend Phänomenen der Ausartung keine bestimmte Ursache angegeben werden kann."

Was dieser große Naturkündiger hier sagt, das läßt sich gewiß auch auf die Veränderung der Obstsorten anwenden, die in verschiedenen Klimaten andere Sonne genossen, und von andern Säften genährt worden sind.

Das Klima ohne das Hinzukommen einer andern Ursache, kann eine Sorte erzeugen. Ich kann dieses beym Baum so gut annehmen, als beym Menschen. Was Luft und Sonne, Hitze und Frost beym Menschen wirken, das wirken sie auch bey den übrigen Geschöpfen. Man hat schon lange einen Grund von dieser Abänderung aufgesucht, und große Physiologen glauben ihn im Zellgewebe gefunden zu haben, weil das Zellgewebe der erste organische Stoff sey, den die Natur aus den unorganischen Säften bilde. Nach Beschaffenheit der größern oder geringern Geschmeidigkeit derselben, und nach den verschiedenen Umständen, unter welchen sich der Bildungstrieb hier äußern kann, nach dem muß der Körper seine Gestalt gewinnen. Wir haben eben bemerkt, daß die Kälte eine gewisse Contractibilität bewirke, lassen wir diese bey der Ausbildung in ihrem ersten Anfange im Zellgewebe hinzutreten; wird hier nicht eine andere Bildung statt finden müssen, als wenn milde Wärme und heitere Luft den Zutritt zu dieser Lebensquelle

henswalle haben? Dürfen wir uns wundern, wenn der Grönländer ſo klein bleibt, und andere Menſchen, die der Linie ſich mehr nähern, größer und anſehnlicher ſind. Hieraus hat man auch einen Grund hergenommen, die Menſchen zu claſſificiren, und der Herr Hofrath Blumenbach macht, wie bekannt, daher fünf Menſchen-Claſſen unter der gemeinſchaftlichen Stammgattung von Menſchen. Die erſte Claſſe enthält die von Farbe mehr oder weniger weiß und nach den Europäiſchen Begriffen von Schönheit die beſtgebildetſten Menſchen ſind. Die zweyte Claſſe: Die, welche weiß gelbbraun dünn behaart ſind, platte Geſichter und eingeſchlitzte Augenlieder haben. Die dritten ſind die, welche einen ſtarken hervorragenden Untertheil des Geſichts, wülſtige Lippen, ſtumpfe Naſe und krauſes Haar haben. Die vierte Claſſe die von kupferrother Farbe, mannichfaltiger meiſt durch Kunſt bewirkten Form des Kopfs, und von ſtraffen ſchlichten Haar ſind. Die fünfte Claſſe machen diejenigen Menſchen aus, die meiſt ſchwarzbraun, breitnaſigt und großmaulicht ſind, einen dicken Haarwuchs und ſtark ausgedrückte Geſichtszüge haben.“

Wenn wir nun fragen. Kommen dieſe Menſchen nicht alle von einem her? Was hat ihnen eine ſo verſchiedene Geſtalt, Farbe und Bildung gegeben? Können wir etwas anders antworten: als das Klima, und die Einwirkung deſſelben auf das Zellgewebe, wodurch der Bildungstrieb alſo modificirt wurde.

Auch der Obſtbaum hat ſein Zellgewebe, ſeinen Bildungstrieb, als organiſirter Körper iſt er dem Klima unterworfen, und weil er unwillkührlicher in der Aeußerung ſeiner Lebenskraft iſt, um ſo

mehr

mehr ist er dann, die Eindrücke der Natur anzunehmen und ihrer Bildung sich zu unterwerfen, gezwungen. Können wir nun wohl noch weiter fragen: Wie haben Reinetten, Calville, Pigeons ꝛc. vom Pyrus malus entstehen können? Die Natur bleibt sich in ihren Wirkungen überall im Thierreich, wie im Pflanzenreiche, gleich.

Nächst dem Klima gehört nun auch wohl noch hieher der Boden; was dieser nämlich für Säfte enthalte; grobe oder harte, saure oder süße, würzhafte oder fade. In wie fern dies Einfluß auf die Gewächse hat, braucht um so weniger bewiesen zu werden, weil jeder Landbesitzer es sich an seinen Gewächsen erfährt die er baut. Die Kartoffeln, die gelben Rüben sind von dem einen Acker nicht allemal so schmackhaft wie auf dem andern. Die Früchte nehmen gerne den Geschmack des Bodens an, in welchem sie wachsen, und das gilt auch sogar von den Bäumen. Ein Fall der Art hat mich und einen Freund von mir, in dessen Garten er sich zutrug, lange getäuscht.

An einem gewissen Orte befindet sich ein Zwetschenbaum, welcher Früchte trägt die einen vollkommenen Muskateller-Geschmack hatten, und von ihm deswegen die Muskateller-Zwetschen genannt wurden. Der Baum war auf der Stelle erwachsen, wo er stand, und im ganzen Orte war kein Baum mehr, dessen Früchte diesen Geschmack hatten; um ihn herum standen keine andern Bäume oder Büsche als Hollunderbüsche. Diese Bemerkung, die uns anfänglich nicht eingefallen war, gab uns den höchst wahrscheinlichen Aufschluß des Räthsels. — Es ist eine bekannte Sache: wenn man irgend einer Sache von Confituren oder Compoten

eine

eine Art von Muskatellergeschmack geben will, daß man Blüthen von Hollunder um oder neben sie legt. Dies wissen einige Conditors recht gut zu benutzen. Sollte nun dieser den Zwetschen beywohnende Geschmack nicht von den in der Nachbarschaft des Baums sich befindenden Hollundern herrühren? Es sey nun aus den Blüthen zur Blüthen-Zeit, oder durch die Wurzeln die unter der Erde zusammen laufen; zumal wenn man, wie einige wollen, annimmt, daß einige Würzelchen der Bäume zu Ausleerungen bestimmt sind *). Diese Ausleerung vom Hollunderbusch konnte ja wohl den übrigen Säften eine solche Disposition geben, daß sie mit einem ähnlichen Geschmack von den Würzeln des Zwetschenbaums angezogen wurden; welcher auf diese Weise der Frucht mitgetheilt wurde. — Daß dem wirklich so seyn muß, dies beweißt derselbe Fall in dem Garten eines andern Freundes, — welcher ebenfalls eine Muskatteller-Zwetsche hat, an deren Baumes Würzeln ein Hollunderbusch dicht erwachsen ist. — Verböten mir die Gesetze dieser Abhandlung es nicht, so würde ich beide Oerter, wo diese Fälle sind, nennen.

Einen nicht geringen Einfluß, der zur Veränderung einer Sorte nicht wenig beytragen kann, haben noch die Säfte des alten Stammes in das aufgesetzte Edelreis. Aufmerksame Beobachter der Obstkultur haben schon lange die Beobachtung gemacht, daß man von den ersten Früchten, die ein solches Edelreis trüge, ja nicht auf die Mutterfrucht

*) Siehe Hrn. Hofrath Diels Abhandlung über die Obstorangerie-Bäume, Seite 281. in der Note.

terfrucht des Baumes, von welchem es genommen worden, schließen möchte; weil die Frucht in den ersten Jahren ganz anders ausfallen könne, als sie nachher werde. Ich kann hiervon ein auffallendes Beyspiel anführen, das ich hier mit zwey Abbildungen belege. Vor ohngefähr zehn Jahren wurde ein wildes Reis, das sich gut auszeichnet hatte, an einen besondern Ort im Garten gesetzt; freylich hatte man damals noch nicht bemerket, von welcher Sorte der Kern wäre, aus welchem das Reis entstanden war, um zu sehen, welche Frucht es tragen würde: nach sechs Jahren trug es, und es war ein sehr gemeiner unkenntlicher Apfel. Er wurde daher umgepfropft, und ein Reis vom amerikanischen Würzapfel darauf gesetzt. 1797 trug der junge Baum an mehrern Aestchen, die sich groß und schön ausgebreitet hatten, 10 Stück, und die Frucht war nicht nur unansehnlich, von fast keiner lebhaften Farbe, sondern auch geschmacklos und hielt sich nicht sechs Wochen, sie wurde schwarz und mülbrig. Die Abbildung davon zeigt Taf. 19. Fig. 1. Der Baum wurde bereits wieder mit einem Absetzen seiner Aeste bedrohet; es kam aber nicht dazu, und in diesem 1798 Jahre brachte er vier schöne lachende Aepfel hervor, die von der ersten Figur ganz abweichen, und von denen Fig. 2 die Abbildung zeigt, vollkommen so wie ich von einem Freunde eine Frucht unter dem Namen Goldreinette oder französischer Borsdorferapfel erhielt, davon er drey oder vier große Bäume in seinen Gärten besitzt, die Amerika nie gesehen haben. Sonst sieht er noch der Cassseler Reinette sehr ähnlich. Wer mag sich das erklären? Die Früchte folgender Jahre werden darüber entscheiden können. Der Unterschied der letzten Frucht mit den vorhergehenden, und die Uebereinstimmung mit einer in hiesiger Gegend schon

vorhan-

Abartung des Amerikan: Würz Apfels.

vorhandenen Frucht ist zu genau, als daß man jetzt schon entscheiden könne, woher die Veränderlichkeit auf der einen, und die Uebereinstimmung auf der andern Seite rühre.

Diesen Fall habe ich nur der Sonderbarkeit wegen angeführt, da sich wenigstens jetzt noch nichts bestimmtes daraus schließen läßt. Denn wenn man es auch nicht dem Einfluß der Säfte des alten Stammes zuschreiben wollte, so kann es noch weniger einem etwan hergewehten Blumenstaub von andern um ihn herstehenden Bäumen zugeschrieben werden, von welchem man weiß, daß er nicht die eben entstehenden Früchte abändert, sondern erst die Früchte des Baums, der aus einer solchen unzüchtigen Begattung entstanden ist.

Sonst haben wir hier noch ein Beyspiel, wie viel Einfluß der alte Stamm in das aufgesetzte Reis hat und haben kann, an einem Baum der die grüne Confessels-Birn trug, die erst um Pfingsten zu einem etwanigen frischen Genuß gut wird, eigentlich aber eine sehr gute Kochbirn ist. Weil man in dieser Rücksicht nicht mit dieser Sorte zufrieden war, und gern eine frühzeitige Sommerbirn haben wollte, so setzte man die lange Sommerzuckerbirn darauf, die im Anfang des Septembers reif wird. Die neuen Aeste fingen nach und nach an zu tragen. Die Birn war dieselbe, aber sie reifte vier Wochen später. Je älter die Aeste wurden, je näher rückten diese Früchte ihrer ursprünglichen Reife, und jetzt reifen diese Birnen seit einigen Jahren mit den übrigen dieser Sorte an andern Bäumen.

Hieraus läßt sich mit größter Wahrscheinlichkeit der Einfluß des alten Stammes auf das neue aufgesetzte Reis erkennen und wahrnehmen. Je länger der Saft in dem

alten Stamme, und je kürzer er in dem aufgesetzten Reise zirkulirt, desto mehr nimmt die Frucht von der Unterlage an. Wenn aber das Reis in seiner Krone so viel Holz an Stärke und Länge gewonnen, daß der Saft in derselben hinlänglich modificirt und geläutert werden kann, so erhält man die Frucht des Mutterstammes von dem aufgesetzten Reise nach allen seinen Charakteren. Hierbey könnte man eine Vermuthung wagen, wie auch hieraus neue Obstsorten entstehen könnten; die besonders durch den oben angeführten Fall des amerikanischen Würzapfels und der Goldrenette gerechtfertiget wird: daß nämlich durch diese Komposition der Säfte, wenn in dem ersten Jahre, wo weder der eine noch der andere Saft das Uebergewicht hätte, vom frischen aufgeschossenen Reis, und ehe noch die eine Sorte Festigkeit erhielt, weiter okulirt oder kopulirt würde, wohl eine dritte von beiden Früchten abweichende Art entstehen möchte: desgleichen auch die Vermuthung, daß manche Sommersorten nach dem Beyspiel der oben angeführten Confessels-Birn mit der langen Sommerzuckerbirn, in Wintersorten verwandelt werden können, wenn die Reiser in den ersten Jahren gebrochen und weiter fortgesetzt werden. Versuche der Art sind unter den Händen.

Wie viel der alte Stamm auf den neuen Einfluß habe, dazu giebt auch die Mispel ein sehr auffallendes Beyspiel. Auf Weißdorn gesetzt bleibt sie klein; auf Birnstämme wird sie größer; am allergrößten auf Quitten, das weiß jeder gemeine Gärtner.

Aus dem Vorstehenden wird man sich nun auch erklären können, woher es kommen möge, daß manche Sorten, die

ihre

ihre bestimmte Reifzeit haben, auf andern Bäumen dieser Sorte später reifen und gleichsam zweyerley Sorten zu seyn scheinen. So trifft man unter der Beurré blanc welche an, die oft ganzer vier Wochen später zeitigen als andere, und sie sind doch nach allen Merkmalen Beurrés blancs. Ich bin deswegen nicht in Abrede, daß ein versteckter Stand und eine rauhere Gegend an dem späten Zeitigen einer Sorte die Ursache seyn könne; aber bisweilen fallen auch diese weg. Wenn wir nun das bisher Gesagte zusammen fassen, so sehen wir, wie und auf welche Weise die Obstsorten entstehen können, und das sie sich, wenn nur dafür gesorgt wird, in ihrer Art unvermischt erhalten werden, und immer dieselben bleiben können, die sie geworden, die St. Germain eine St. Germain und Calville rouge ein Calville rouge etc.

Achte Frage.

„Wie könnten demnach diese künstlichen Methoden das „Zweigen und Inokuliren, auf die Hervorbringung, so „vieler der besten Obstsorten von unsern Vätern angewendet worden seyn?“

Wenn ich das Wie bey dieser Frage recht verstehe (denn wie man nach den verschiedenen Arten veredelt, wissen wir alle); so geschahe es wohl nicht aus der Absicht, als wollten unsere Väter dadurch eine neue Sorte erfinden, sondern es geschahe mehr durch Zufall. Hatte das Klima, der Boden, der Blumenstaub in der Modification des Zellgewebes ein verschiedenes System im Innern der Fibern oder, wie man lieber will, in den Saft- und Luftröhren hervorgebracht und befestiget, so konnte auch diese neu entstandene Sorte durch die gewöhnlichen Veränderungen fortgebracht

bracht werden. Denn was ist das aufgesetzte Reis oder das eingesetzte Auge anders als ein Theil des neuen Systems, welches sich dann fortbildet. Wundert man sich nicht mehr bey einem Polypen, wenn er einen abgeschnittenen Theil seines Körpers wieder ersetzt, so hat man sich noch weniger hier zu wundern, wo die Natur so zu sagen noch mit rohern Säften zu thun hat als dort. Das aufgesetzte Reis ist die neue Form, durch welche alle Säfte durchgehen und sich zu einer neuen Organisirung bilden müssen.

Vielleicht ließe sich auch auf diesem Wege und nach diesem Grundsatze eine Art und Weise erfinden, wie man zu neuen Sorten gelangen könnte, und wie durch künftige Versuche das Gesagte noch mehr befestiget würde.

Es ist oben bemerkt worden: daß man sich durch die erste Frucht, welche ein veredelter Baum trägt, nicht irre machen lassen darf, — weil sie nicht immer gerade dieselbe Sorte ist, die man darauf zu veredeln gedacht hat. Das angeführte Beyspiel mit dem amerikanischen Würzapfel und der Goldreinette ist in die Augen fallend. Der Apfel, der unter dem Namen amerikanischer Würzapfel hervorkam, war weder dem Apfel ähnlich der vormals auf diesem Stamme gewachsen war, noch dem Apfel der dieses Jahr darauf trug. Es war ein dritter. Wenn nun ein Auge oder Reis von dem Ast, der diesen mittlern Apfel trug, in demselben Jahr genommen wurde, so ist nach obigen nicht unwahrscheinlich, daß man dieselben Aepfel nach ihrer ganzen Charakteristik erhalten könnte. Doch hiermit soll nur aufmerksam gemacht werden; es erfordert dieses erst noch mehrere Versuche. Die Natur ist geduldig und läßt sich gefällig behandeln, aber wir müssen auch geduldig seyn, und

wenn

wenn wir ihre Langsamkeit in Befriedigung unserer Wünsche nicht erleben, so müssen wir nur unsere Versuche treu und aufrichtig der Nachwelt übergeben, wie unsere Väter es thaten. Wir müssen einen uns überlebenden Freund bitten, auf den Erfolg unserer Versuche Acht zu haben und ihn hinzuzufügen, wenn uns der Tod daran verhindern sollte.

Neunte Frage.

„Hätte uns vielleicht die Natur durch ihre geheimen Wege, „und schon ehe der Mensch Hand anlegte — noch außer „ihren Stammmutterbäumen, die sich unverändert durch „den Saamen erhalten und fortpflanzen lassen, mit einis „gen solchen Varietäten und geschmackhaften Früchten „beschenkt, von welchen dann unsere Urväter den Saa„men ausgestreut, und noch mehrere aber bessere Früchte „erhalten haben. Allein dieß widerspräche der Erfah„rung, wodurch man es wissen wolle: Daß diese bessern „Obstvarietäten durch ihre Saamen weder sich selbst her„vorbringen, noch weniger vollkommner werden. Denn „in solchen Fällen wäre ja das Zweigen und Einäu„geln nicht allein als eine unnöthige, sondern auch der „Veredelung der Früchte nachtheilige Verrichtung anzu„sehen, und warum hätte denn die Natur, die ihren „Gesetzen so treu, und immer noch dieselbe gute Mutter „ist, in den ältern Zeiten ihre Früchte durch den Saa„men veredelt, und nun nicht mehr?“

Aus der Beantwortung der siebenten und achten Frage erhellet, daß die Natur, noch ehe der Mensch Hand anlegte, auf ihrem geheimen Wege uns mit verschiedenen Obstsorten beschenken konnte, und wirklich beschenkt hat. Daß die Sorten,

die

die man hatte, aus Kernen eben so gut, bisweilen auch noch besser, erhalten werden können, bezeugt die Beantwortung der Frage No. I und II, welches aber nach den Umständen geschiehet und besonders solche voraussetzt, wie die in den am Kaukasus gelegenen Ländern.

Die Erfahrung ist unrichtig, daß man nie dieselbe Obstart aus den Kernen erziehe. Die Peche blanche und rouge bezeuget meine Meinung vorzüglich. Es kann vielleicht, wie oben bemerkt worden, seyn, daß sie etwas abweicht, welches aber von den zugleich angeführten Umständen abhängt, es wäre aber zu voreilig, gleich eine neue Sorte daraus zu machen.

Die Veredlung ist deswegen nicht unnütz, ob wir uns gleich eine gute Sorte auch aus den Kernen zu verschaffen wissen, weil wir bey der Veredlung nicht so lange *warten* dürfen, als wenn wir sie aus den Kernen ziehen, *und* sie zugleich auch vervielfaltiget werden können so viel man will. Auf solche Weise braucht man nämlich nicht zu warten bis die Umstände zusammen treten wollen, uns die Sorte unter eben den Umständen zu liefern die wir wünschen.

Die Natur ist bisweilen auch Stiefmutter. Denn auf den Alpen, wo sie die Menschen Haberbrod essen und vom kalten Wasser große Kröpfe trinken läßt, ist sie ihnen gewiß das nicht — was sie ihnen in Georgien ist, wie Herr Hofrath Meiners in den oben genannten Buche, Seite 11 aus dem Chardin anführt, wo es heißt: „Ich habe in Georgien nicht ein einziges häßliches Gesicht weder an Männern noch Weibern gesehen; aber viele englisch Schöne.“ Die Bäume würden, wenn man sie aus Georgien auf die Alpen

und

und von diesen in Georgien versetzte, dasselbe Schicksal haben.

Zehente Frage.

„Sind aber wirklich alle diese vortreflichen Früchte durch Menschenfleiß hervorgebracht worden, und ist diese Kunst nicht verloren gegangen, so muß ja dieser Theil der Kultur, worauf man so viel verwendet, in unserm Jahrhundert zugenommen haben. Welche Früchte sind daher in demselben als neu, und zwar zuvor nicht existirend bekannt gemacht worden?“ Zu Ende Septembers 1797.

Daß Menschenfleiß durch Kultur zur Entstehung neuer Sorten beygetragen, und dieselbe in unserm Jahrhunderte sehr viel gewonnen und zugenommen habe, dies ist nicht zu leugnen; wie viel aber die Kunst, als Kunst, ohne Zufall, dazu geholfen, das läßt sich nicht bestimmen. Alles was wir noch, so weit wir die Natur auf ihren gemeinen Wegen beschleichen konnten, zur Erfindung einer neuen Obstsorte wissen, sind nur höchstens Anfänge zu einer Kunst, die sich künftig erst, wenn noch viele Versuche gemacht worden sind, wird ausbilden lassen.

Um aber auszumachen, welches die neuen Sorten, die entstanden sind, wären, so müßte darüber ein ganzes Werk geschrieben werden, wobey die ersten französischen, englischen und teutschen Schriftsteller mit den letztern in unsern Tagen Sorte für Sorte verglichen, und die ersten von den letztern abgezogen werden müßten. Dieses setzte aber auch noch eine andere Arbeit voraus, nach welcher man sich erst über

die

die Namen verständigen und nur einen Namen, vielleicht von zehnen, beyzubehalten hätte, dies würde maximam deminutionem capitis und eine Reduction zuwege bringen, die von Mangers dreyzehen hundert Aepfel und funfzehen hundert Birnensorten, etwa zusammen drey bis vier hundert übrig ließ, welches dann etwa der zwölfte oder dreyzehnte Theil von allem seyn würde. Ehe dieses geschehen ist, läßt sich der letzte Theil der Frage nicht bestimmt beantworten; und wo ist der Hercules der Augias Stall in einem Tage ausmistete?

Jedoch um diesem letzten Theil der Frage in etwas Genüge zu thun, so verweise ich den Herrn Frager auf das kleine Buch des verdienstvollen Herrn Oberkämmerer D. Spitz in Erfurt, welches den Titel führt: „Ueber Erziehung neuer und guter Spiel- und Obstarten auf Kernstämmen *ohne* Veredlung“ 8 Gr., bey Beyer und Maring *in Erfurt*. Man wird mir nicht zumuthen, das vom Herrn D. Spitz Gesagte ausschreiben zu sollen: und es sey demnach genug, daß ich nur auf denselben verwiesen habe.

Mit diesem kleinen Buche vergleiche man ferner die Rezension desselben in den mit Recht geschätzten Erfurter Zeitungen von Herrn Riem in Dresden, besonders aber in derselben dasjenige was er von den sogenannten Bienenäpfeln sagte.

Nur das sey mir nur noch erlaubt hinzuzufügen; welches vielleicht als eine Vorsichts- und Behutsamkeits-Regel gelten dürfte: „daß man in Bestimmung neuer Sorten so sorgfältig als möglich zu Werke gehe, ohne Noth nie neue Sorten mache, und nur in wesentlichen Merkmalen den Unterschied

verschied auch der Arten von einander suche; — denn wozu soll man dem menschlichen Geiste das erschweren, was er einfacher zu fassen vermag.“ Wie viele suchen aber nicht einen sogenannten Ruhm in scheinbar neuen Entdeckungen!

Als sehr passend zu der obigen Frage und meinen Bemerkungen über dieselbe schließe ich endlich mit einer herrlichen Stelle eines unserer Altväter in der Pomologie, die zwar dort von den Weinstöcken insbesondere gesagt ist, aber gewiß auch im Allgemeinen von allen Obstbäumen gilt. Sie befindet sich im zweyten Kapit. des dritten Buchs des Columella d. R. r. und lautet folgender Maßen: — „Multa praeterea sunt genera vitium, quarum nec numerum nec appellationes cum certa fide referre possumus. Neque enim, ut ait poeta, numero comprehendere refert. —

Quem qui scire velit, lybici velut aequoris idem
Discere quam multae Zephyro versentur arenae.

Quippe universae regiones, regionumque paene singulae partes habent propria vitium genera, quae consuetudine sua nominant: quaedam enim stirpes cum locis vocabula mutant, quaedam propter mutationes locorum, sicut supra diximus, etiam, a qualitate sua discesserunt, ita ut dignosci non possint: ideoque in hac ipsa Italia, ne dicam in tam diffuso terrarum orbe, vicinae etiam nationes nominibus earum discrepant, variantque vocabula: — quare prudentis magistri est, ejusmodi nomenclationis aucupio, quo potiri nequeant, studiosos non demorari: sed illud in totum praecipere, quod et Celsus ait et ante eum Cato: nullum genus

genus vitium conserendum esse, nisi fame, nullum diutius conservandum, nisi experimento probatum etc.

II.

Ueber die

Pomologie der Alten,

und zwar

der Römer.

Columella, vom Weinbaue.

(Fortsetzung von S. 299. dieses Bandes.)

Was hat man bey dem Setzen des Weinstocks zu beobachten?

Julius Attikus setzte die oben beschriebene Art junger Ableger mit umgebogenen und umwundenen Spitzenende. Dies that er zu dem Ende, damit das Gabel-Instrument (Pastinum) nicht ausgehoben würde. Die Weinbauer nennen nämlich dieses Instrument also, weil es zwey Gabeln hat, mit denen der Weinabsenker angepflockt wird. Und daher kömmt es auch, daß man die alten umgegrabenen Weinberge aufgepflockte (repastinatae) nennt: denn dieses war eine eigene Benennung eines Weinberges, der auf seiner Stelle blieb: jetzt nennt man, weil man die Bedeutung dieses alten

alten Ausdrucks nicht mehr kennt, jeden Weinberg in dem der Boden nur umgegraben wird, einen aufgepflockten. Jedoch ich kehre von dieser Abschweifung zurück. Nach meiner Meinung ist die Behauptung und Methode des Julius Atticus durchaus unrichtig; nach der nämlich, wie eben schon angeführt worden ist, der Weinfächser mit zusammen gekrümmten Ende gepflanzt werden soll. Es sind mehrere Gründe vorhanden, denen zufolge man diese Methode nicht befolgen darf. Der erste Grund ist: weil kein Stamm, der verwundet ist oder sonst einen Schaden hat, ehe er gesetzt wird, besser fortkommt als der, welcher vollkommen und ohne die geringste Verletzung in den Boden kommt. Der zweyte ist der: daß alles das, was gekrümmt und nach oben zu hinstehend in den Boden gepflanzt wird, wie ein Widerhaken sich sträubt, wenn der Gräber es aus dem Boden nehmen will, da es zeitig ist, daß es aus demselben genommen werde. Es läßt sich nicht ausziehen, sondern bricht vielmehr ab. Denn der Stamm wird durchaus an dem Orte dem Abbrechen ehes ausgesetzt, wo er knotigt und krumm erwuchs als er gesetzt wurde. Um aber aller Fehler und Unbequemlichkeiten dieser Pflanzung nicht zu gedenken, so kann ich doch dabey einen der größten und vorzüglichsten nicht übergehen. Es ist aber dieses der Folgende. Als ich vorhin von dem Theile des Rankens sprach, der gegen die Spitze zu Kunst und das Pfeilgeschoß heißt, so schloß ich, daß dieser Theil innerhalb der fünften oder sechsten Knospe an dem alten Theile des Rankens sich befände. Wer nun den untern Theil des Fächsers zusammen dreht, der verdirbt diesen so vorzüglich tragbaren Theil an demselben; weil dieser Theil gewöhnlich vier bis fünf Knospen enthält; und die übrigen zwey bis drey Fruchtaugen kommen in die Erde, wo sie dann, statt Ranken anzulegen

legen, nur Wurzel treiben. Nun bleiben nur noch die Augen an dem obern längern Theile übrig: diese aber sind durchaus unfruchtbar und treiben weiter nichts als wie bloßes Weinlaub. Uebrigens liegt gar sehr viel daran, daß der Fächser da, wo er von dem Mutterstamme abgeschnitten worden ist, wenn er in die Erde gebracht worden war, schnell eine Narbe mache und zusammenheile, damit die Feuchtigkeit der Erde nicht in das Mark des Stammes eindringen und dasselbe in Fäulniß setzen möge. Hierdurch wird der Stamm ausgehöhlt und giebt dadurch kleinen Insekten, als Ameisen und dergleichen, Gelegenheit, die ausgehöhlten Stämme als ihre Nester und Aufenthalts-Oerter zu betrachten. Dies geschieht aber nur bey solchen Fächsern die man verdreht hat: denn da hierdurch die untern Theile zerbrochen und zermahlen sind, so wird das Mark derselben blos gegeben. Es ist also am zweckmäßigsten den Ranken *gerade zu* pflanzen; so daß das unterste Ende desselben von dem zweyzinkigten eisernen Instrumente leicht gefaßt und niedergedrückt werden kann. Denn wenn man auf diese Weise den jungen Ranken niederdrückt, so erwächst er weit schneller. Er treibt dann Wurzeln nach allen Seiten hin, die, wenn sie etwas lang gewachsen sind, den Schnitt oder die Narbe überziehen. Auf diese Weise leidet dann das Mark des Stammes durchaus nichts von Feuchtigkeiten oder vom Regenwasser; da nämlich die Narbe bey dieser Methode, nach unten, und nicht, wie bey jener, nach oben hin stehet.

Wie lang muß die Setz-Ranke seyn?

Ueber die Länge, die eine Setzranke haben soll, ist man noch nicht recht einig. Setzt sie ihre Augen in kleinern Distanzen von einander an, so daß deren viele auf einen kleinern

Raum

Raum kommen, so schneidet man sie kürzer ab; hat sie aber weniger Augen in gleicher Länge, so schneidet man sie länger ab: jedoch nicht länger als einen Fuß, und nicht kürzer als einen halben. Keinen von beiden darf man tief in die Erde bringen: jenen nicht, damit er im heißen Sommer nicht auf der Oberfläche der Erde hin austrockne: diesen nicht, damit er, wenn er herausgenommen und sein Standpunkt verändert werden soll, gut aus der Erde heraus gehe. Dies ist aber nur in ebenem Boden der Fall. In hergigten Gegenden, wo der Boden abschießt, kann man ihn eines halben Fußes tief setzen. In Thälern und Sumpfboden pflanzen wir ihn auch in der Länge von drey Knospen; welches etwas länger ist als ein halber Schuh. Man nennt aber diesen Fächser nicht deshalb dreyknospig, weil er drey Knospen habe, die unter der Erde stehen; sondern weil er von der Erde an bis zu seiner Spitze, wo er sehr viele Knospen hat, mit drey Augen oder drey Gliedern versehen ist. Hierbey erinnere ich noch, daß man ja zu verhüten suche, daß die Fächser nicht dürre werden, welches entweder durch übermäßige Hitze der Sonne oder durch austrocknende Winde geschehen kann. Man pflegt sie dagegen zu verwahren, entweder durch Tücher, die man über sie spannt; oder durch andere dicke Decken. Zum Tage der Aussaat oder der Pflanzung muß man einen stillen nehmen, an dem kein Lüftchen geht.

Wie viel Wein-Sorten muß man pflanzen?

Ein kluger Winzer wird allemal wohlthun, wenn er den Weinstock, den er von vorzüglicher Güte befunden hat, mit keinen andern Stämmen in seinen Weinberg pflanzt, welche von schlechterem Gehalte und von geringerer Güte sind; sondern

dern er wird die Zahl der guten Weinstöcke immmer vermehren. Jedoch er wird, wenn er vorsichtig handeln will, nicht immer ein und dieselbe Sorte, sondern verschiedene gute Sorten pflanzen: denn kein Jahr ist leichtlich so mild und so gemäßigt im Betreff der Hitze und Kälte, daß es nicht vorzüglich eine oder die andere Sorte von Weinstöcken angriffen sollte. Z. B. es ist jetzt ein trocknes Jahr, so leiden alle die Stöcke, welche gerne in feuchtem Boden stehen und Feuchtigkeit lieben; oder es ist ein regnigtes Jahr, und dann leiden die Stöcke, welche gerne im Trocknen sich befinden; oder das Jahr ist sehr kalt und dem Reif sehr ausgesetzt, und dann werden die Stöcke sehr beschädiget, welche die Kälte nicht vertragen; oder das Jahr ist heiß, und es werden dann alle die Stöcke sehr angegriffen, welche keine Hitze vertragen. Um aber nicht alle und jede verschiedene Verhältnisse und Umstände der Witterung anzugeben, so ist doch gewiß, daß es immer etwas giebt, was den Weinbergen Schaden zufügt. Pflanzen wir nun bloß eine Sorte von Weinstöcken, so sind wir in Gefahr um die ganze Weinlese zu kommen, wenn das, was dieser Sorte vorzüglich schädlich ist, in denselben eintritt! denn es giebt dann weder Hülfe, noch sonst eine andere Auskunft. Bestehen aber die Weinberge aus mehrern Sorten, so ist es gewiß, daß etwas in denselben bleiben wird, das durchaus nicht verletzt wird; wir werden dann, daferne nur das Jahr für den Wein nicht gar zu schlecht ist, immer Trauben bekommen. Jedoch dieser Grund darf bey uns nicht dazu dienen, um uns anzutreiben, so viel verschiedene Sorten von Weinstöcken anzuschaffen als es nur möglich ist. Nur alle diejenigen Arten, welche zu den vorzüglichsten gerechnet werden, sind anzuschaffen. Im Ganzen mögen vier bis fünf Sorten, die sich in Ansehung ihrer Güte so nahe

kommen

kommen als es nur möglich ist, genug seyn. Ich sollte auch glauben, daß man sehr wohl thäte, wenn man jede Weinsorte besonders pflanzte: das heißt, wenn man besondere Reihen von den besondern Sorten anlegte. Bis jetzt habe ich aber dieses weder von meinen Bekannten, noch von meinen Freunden erhalten können: ich selbst mußte der erste seyn, welcher dieses that. Es ist nemlich diese Arbeit unter allen bey dem Weinbau vorkommenden Arbeiten bey weitem die schwerste und unbequemste. Sie verlangt nemlich die größte Genauigkeit und Beharrlichkeit bey der Auswahl der Fächser: wobey es jedoch manchmal nur auf das Glück ankömmt. Indessen manchmal treibt uns dazu entweder die Schönheit oder Regelmäßigkeit der Sache, oder selbst der Eifer, das zu erreichen, was die Natur selbst unmöglich gemacht zu haben schien. Nur eine lange Zeit und eine genaue Erfahrung wird dazu erfordert: wobey, wenn noch ein besonderes scharfes Urtheil dazu kömmt, sich allerdings etwas thun läßt. Im Ganzen gehören viele Jahre dazu, um dieß bewerkstelligen zu können. Es ist nicht immer möglich ein gleiches Urtheil zu fällen. Die Aehnlichkeit mancher Stöcke in Ansehung ihres Triebes, ihres Holzes und der Farbe desselben, nebst ihrem Blatte ist zu groß, als daß man sie gehörig von einander unterscheiden könnte: nur durch ihre Früchte, nur durch das Blatt wird dieß möglich. Und diese Sorgfalt kann, meiner Meinung nach, nur von dem Vater der Familie, nur von dem Besitzer des Grundstücks selbst angestellt werden: Denn sich auf den Verwalter oder den Winzer verlassen zu wollen, dieß würde offenbar sehr vielen Leichtsinn voraussetzen.

Ueber das Anpflanzen der Weinstöcke; jeden in seine besondere Ordnung.

Jedoch mir fällt jetzt eine Methode ein, nach der man einen großen Weinberg bald in Ordnung zu bringen und nur Sorte zu seiner Sorte in Reihen zu pflanzen vermag. Man erreicht durch dieselbe seinen Willen während einer geringen Frist von Jahren. Es müssen nemlich die Weinberge alte Stöcke haben, und diese durch die Bank veredelt werden, jede Reihe mit einer besondern Sorte; wodurch man denn in wenigen Jahren eine ungeheure Menge von Setzreben von den veredelten Stöcken zu erhalten im Stande ist.

Die Gründe, warum eine solche Einrichtung eines Weinbergs vorzüglich annehmlich ist, mögen folgende seyn. Erstlich die Belustigung und der vorzügliche Genuß, welchen man, so wie im gemeinen Leben, also auch in landwirthschaftlichen Einrichtungen zieht, wenn sie mit Ordnung angelegt sind; wenn das Zusammengehörige zu einander gekommen ist. Es bewirkt dieses die Vorstellung des Harmonirenden, welche durchaus nicht hervorgebracht wird, wenn alles durch einander gestellt ist. Zweytens der herrliche Anblick, der, wenn die Stöcke mit ihren Trauben prangen, jedem sich darbietet; wenn er in den Garten tritt; wenn er hier Reihen lituischer Stöcke, dort Arzeller, dort Spinoer und hier wiederum Königs-Wein prangen sieht; mit welchem die ernährende Mutter Erde Jahr aus Jahr ein die Sterblichen erfreuet, wenn sie ihre nährenden Euter darbietet. Jedoch über alles dieses geht nun drittens noch der Nutzen: Es ist nemlich gewiß, daß der Guths-Besitzer weit lieber in den Weinberg kommt, wenn er darinnen Ordnung antrifft, und

daher

daher auch demselben seine Besuche weit öfterer macht. Es lockt ihn gleichfalls dahin das Vergnügen, welches ihm der schöne Anblick gewährt. Er übersieht dann jede Reihe und kann dann mit leichter Mühe jede, auch die kleinste Unordnung in derselben entdecken; welches aber nicht geschieht, wenn alles durch einander steht. Dieses ist das erste: das zweyte aber ist ferner, daß bey der Weinlese alles schneller und auch besser von statten geht. Schneller, indem die Leser nicht nöthig haben die Stöcke auszulesen und so aus einer Reihe in die andere zu laufen; sondern eine Reihe nach der andern vornehmen und abthun können. Besser, indem jede Sorte für sich, ganz rein, ohne mit andern vermischt zu seyn und ohne unreife Trauben zu enthalten, gelesen wird. Es können dieses die unwissendsten einfältigsten Menschen thun; da hingegen in andern Weinbergen dieses nicht möglich ist: denn in diesem Falle muß man immer kluge und verständige Personen mit anstellen, welche Acht haben, daß von den Lesern nicht unreife Beeren mit reifen und guten eingesammelt werden. Man gewinnt durch diese systematische Einrichtung des Weinbergs durchaus an Wein, und zwar dies an guten Wein. Es wird nämlich, da keine schlechte Traube zu den guten gelesen wird, bey weitem so vieler Wein nicht unbrauchbar, und zwingt daher die Besitzer nicht denselben, bevor er gut geworden ist, vor der Zeit zu verkaufen.

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

Anzeige

einer

von dem Herrn Cantor

Tasche

zu

Lage bey Detmold

herausgegebenen Obsttabelle.

Die tabellarische Methode, vermittelst welcher man sich alles dasjenige, was zu einer Sache gehöret, zur Uebersicht auf einmal vor das Auge und in das Andenken bringt, um bald zu wissen, was man bey derselben zu thun und zu lassen habe, ist schon von mehreren unsrer Zeitgenossen beliebt worden, daher es dann nun auch überall Noth- und Hilfstabellen giebt. Eine ähnliche Tabelle ist nun auch neuerdings über das erschienen, was man Obstkultur heißt, in welcher alles was zur Kultivirung des Obstbaums von der Kernsaat an bis zu seinem Absterben, auf einer einzigen Seite eines Foliobogens vorgestellt wird. Aber nicht blos ist der Gegenstand selbst hier angezeigt, sondern es ist auch in kurzen Sätzen Belehrung gegeben, wie man in den verschiedenen Lagen, in welchen sich der Baum bey seiner Erziehung befindet, jedesmal nach Zeit und Umständen verfahren muß, wozu denn die besten und neuesten pomologischen Schriften, nebst eigener Erfahrung benutzt werden.

Diese Tabelle ist herausgegeben von dem Herrn Cantor Tasche, zu Lage bey Detmold, einem verdienten und wür-

digen

digen Schullehrer, der seine Zeit außer der mühseligen Schularbeit, der Obstkultur gewidmet, und sich durch Lesung pomologischer Schriften, nützliche Kenntnisse erworben hat, wie man aus dieser Tabelle schon das mehreren ersehen kann.

Ich will hier nur kurz den Entwurf angeben, nach welcher die Vorstellung davon gemacht worden ist.

In der Mitte des Bogens oben ist der Titel in einer Art von Schilde angegeben, der heißt: Obstbautabelle oder kurze Uebersicht zur Erziehung, Pflanzung und Wartung der Obstbäume, zum Gebrauch für den Landmann, entworfen von dem Cantor Tasche, mit dem untergesetzten Reim:

Aus Dank zu Gott zu Deinem Besten erziehe einen Obstbaum Dir,
Gott segnet ja auf seinen Aesten, Dich ohne weitre Müh dafür.

Zu beiden Seiten sind erstlich auf der linken die Hauptgrundsätze für die angeführt, die den Obstbau mit Nutzen treiben wollen; und zweytens auf der rechten wird der Gartengeräthe gedacht, nebst einigen Arten Baumwachs und Pflaster für Obstbäume zu verfertigen.

Nun folgen in sechs herunterlaufenden Spalten folgende Rubriken: I von der Kernaussaat, II von Wartung der Kernreiser, III von der Veredlung der Kernstämmchen, IV von der Erziehung und Wartung der veredelten Stämme, V von der Pflanzung erwachsener Obstbäume, VI von den Krankheiten des Obstbaums und den Mitteln dargegen. Diese Rubriken haben nun wieder besondere Abtheilungen, die aber in der Tabelle selbst nachgesehen werden müssen.

Es ist diese tabellarische Uebersicht nur zum Besten des Landmanns geschrieben, der nicht gerne viel und dicke Bücher liest, und aus Mangel der Zeit auch nicht lesen kann; auch nicht gerne viel für Bücher ausgiebt und oft nicht ausgeben kann. Aber auch jeder andere Liebhaber der Obstkultur wird sie mit Vortheil gebrauchen können, wenigstens kann sie ihm, auf Pappe geklebt und in seine Stube gehängt, an manches erinnern, das er bey seinen übrigen Geschäften aus der Acht lassen könnte.

Der wohlfeile Preis, in dem er nicht höher als zwey gute Groschen gesetzt ist, wird jedem die Anschaffung dieser Tabelle erleichtern, und es wäre zu wünschen, daß Obrigkeiten und Gutsbesitzer, denen die Obstkultur am Herzen liegt, sich den kleinen Aufwand nicht dauern ließen, einige Exemplare dieser Tabelle sich anzuschaffen und sie in ihren Gemeinden, besonders an die Aermern die doch Lust zur Obstkultur äußerten, vorzüglich aber an die Schullehrer auszutheilen. Vielleicht würde mancher Schullehrer dadurch noch erweckt, sich in seinen Nebenstunden damit zu beschäftigen und einige seiner Schulknaben dazu anzuführen.

Sickler.

IV.

Beantwortung der Frage: ob der teutsche Obstgärtner fortgesetzt werden soll,

vom

Herrn Oberlandjägermeister von Zyllnhardt zu Mauer im Zweybrückschen.

Die Frage: ob der teutsche Obstgärtner soll fortgesetzt werden, werden gewiß alle die mit Ja beantworten, die Vergnügen daran finden, so manche noch herrschende Vorurtheile auch in diesem Fache zu beseitigen, welche verhindern, daß die Anpflanzung der Obstbäume nicht in allen Gegenden so gepflegt wird, wie es seyn sollte. Eine jede Landesregierung müßte hierzu ihre Mitmenschen aufmuntern, ja sogar einzelnen und ganzen Gemeinden Belohnungen zuerkennen, wenn sie das so nützliche Obst nicht allein anpflanzen, sondern auch recht zum Nutzen pflegen würden. Meine Gegend hat sich darin eine große Vernachlässigung zu Schulden kommen lassen, indem man darin die Obstbäume so gern auf Grasboden stellt. Dieser Boden zieht, vorzüglich in Thälern, gern Moos, das die Bäume sehr leicht dadurch mitbekommen, woraus

dann

dann Krebs- und Brandschäden entstehen. Würde der teutsche Obstgärtner mehr angeschafft, und unter diejenigen, welche lesen, ausgetheilt werden, so sollte eine solche Gegend den Nutzen von diesem Lesen sehr bald finden, und die Früchte würden weit gedeihlicher seyn, als so manche Volksschrift, die der Bauer nicht versteht, wenn er sie lieset. Nur der meint es mit dem auf dem Lande wohnenden gut, der ihn mit Dingen bekannt macht, die seinen Nahrungsstand entweder verbessern oder vermehren. In meiner Gegend hatte man sich vor 20 Jahren noch wenig um gutes Obst bekümmert, demalen hat man sich in meinem Wohnorte eine Kelter aus gemeinen Mitteln angeschafft, um das gezogene Obst besser benutzen zu können. Wann sich dabey auch noch Fehler einschleichen, dies thut nichts, alles muß man nicht gleich vollkommen erwarten, sonst wird das blöde Kind zu schüchtern, und greift nichts mehr an. Mein herzlicher Wunsch ist also für eine gute Sache, daß man sie suche je länger je mehr zu vervielfältigen und zu verbessern, daher ich den teutschen Obstgärtner ohne Unterbrechung wünsche fortgesetzt zu sehen *).

Mauer bey Heidelberg, den 17. September 1800.

Carl v. Zyllnhardt.

*) Dies soll und wird auch gewiß geschehen; worauf sich die Leser und Freunde des T. O. G. verlassen können.

F. S. pr. Industrie-Comptoir.

Ueber

V.

Ueber
Einfluß der Witterung
auf
Obstbäume
vom
Herrn Oberlandjägermeister von Zyllnhardt.

Herrn Sicklers Beobachtung im T. O. G. S. 8. über den Einfluß der Witterung auf die Obstbäume ist sehr richtig.

Alle Arten von Verzärtelungen haben für die Bäume böse Folgen. Im Winter auf 1800 erfroren meine Pfirsich- und Aprikosenbäume nicht, ob sie gleich ohne alle Bedeckung waren. Die aus dem Kerne gezogenen Pfirsichbäume hatten mehr Früchte als die zahmen. Sie stehen in Reihen von Zwetschen- und Kirschbäumen.

Auch habe ich an Zwergbäumen den Frostableiter versucht. Hierdurch erhielt ich zwar die Kirschenblüte; allein dessen ungeachtet fiel diese nach und nach ab, ohne daß Früchte zurück blieben; ich bekam also an diesen Bäumen eben so wenig Kirschen, als an den andern, welche keine Ableiter hatten.

Sollte wohl nicht bey einem Reife, womit noch ein größerer Grad von Kälte verbunden ist, alsdenn ein Reifableiter ohne Nutzen bleiben?

Die

Die oben erwähnte Behandlungsart, um die Bäume nicht zu verzärteln, war indessen bey meinen Feigen nicht anwendbar. Diese leiden sehr in einem harten Winter, und bindet man sie mit Stroh ein, oder schlägt sie in den Boden ein, so schadet bekanntlich die eindringende Nässe durch das Stroh dem Holze noch mehr; diesem entgeht man zwar durch das Einschlagen in die Erde; allein was man gegen die Kälte beschützt hat, das verwüsten die Mäuse, welche den Feigenbaum bis auf die Wurzel abnagen.

Ich ließ daher Sand an diese Stellen bringen, ihn darauf legen, und damit zudecken. Jene Mineurs konnten sich nun keinen Gang mehr machen, weil der Sand immer nach ihrer Arbeit einfiel. Sie konnten also nicht mehr schaden, und eben so wenig drang die Kälte ein. Auf diese einfache Art erhielt ich meine Bäume. Nur hat man darauf zu sehen, daß, wenn nur die Kälte nicht zu frühe eindringt, das Eingraben nicht vor der Zeitigung seines Holzes geschiehet. Erlaubt das Frühjahr, den Feigenbaum wieder an das Tageslicht zu bringen, so muß man ihn mit fleißigem Begießen unterstützen, und darf alsdann einen erwünschten Erfolg erwarten. Mauer bey Heidelberg, den 22. September 1800.

Carl v. Zyllnhardt.

Inhalt.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.
10 des Weinstocks. S. 333

II. Birn-Sorten.
No. LXXXIII. Die Brester-Saft-Birn — 348

III. Kirschen-Sorten.
No. XXX. Kirsche, viere auf ein Pfund — 352

Zweyte Abtheilung.

I. Fortsetzung einer der vier Preisschriften, die bey den von der Chur Mainz. Akad. zu Erfurt aufgestellten pomol. Fragen concurrirt haben. — 359

II. Pomologie der Alten — Columella. — 376

III. Anzeige einer, von dem Herrn Cantor Tasche zu Lage bey Detmold herausgegebenen Obsttabelle. — 38

IV. Beantwortung der Frage: ob der T. O. G. fortgesetzt werden soll? vom Herrn Oberlandsjägermeister von Zyllnhardt zu Mauer im Zweybrückschen. — 387

V. Ueber Einfluß der Witterung auf Obstbäume, vom Herrn Oberlandsjägermeister von Zyllnhardt. — 389

Register
des
vierzehnten Bandes.

Die Zahl weist auf die Seite des Bandes.

* * *

A.

Abartung der Kirschen-Sorten. — des großen Pippings. 285

Agrikolas Schriften. Anfrage deswegen. 35.

Allerheiligenkirsche. 93.

Aufschlitzen, der Rinde der Obstbäume als ein Mittel früher Früchte zu bringen. Erfahrung darüber. 29.

B.

Baumschulen, neue, nach dem teutschen Obstgärtner angelegt und eingerichtet. 168.

Befestigen, der Obstbäume ohne Pfähle. 260.

C.

Calville, gestreifter Birn-. 226.

Cerise tardive. — de la Toussaint. 93

Chassery gros. 282

Columella, dessen Pomologie. 111. 189. 249. 316. 376.

Coule soif. 154.

E.

Eierpflaume, die blaue. 24.

Em-

III.

Anzeige

einer

von dem Herrn Cantor

Tasche

zu

Lage bey Detmold

herausgegebenen Obsttabelle.

Die tabellarische Methode, vermittelst welcher man sich alles dasjenige, was zu einer Sache gehöret, zur Uebersicht auf einmal vor das Auge und in das Andenken bringt, um bald zu wissen, was man bey derselben zu thun und zu lassen habe, ist schon von mehreren unsrer Zeitgenossen beliebt worden, daher es dann nun auch überall Noth- und Hülfstabellen giebt. Eine ähnliche Tabelle ist nun auch neuerdings über das erschienen, was man Obstkultur heißt, in welcher alles was zur Kultivirung des Obstbaums von der Kernsaat an bis zu seinem Absterben, auf einer einzigen Seite eines Folioboges vorgestellt wird. Aber nicht blos ist der Gegenstand selbst hier angezeigt, sondern es ist auch in kurzen Sätzen Belehrung gegeben, wie man in den verschiedenen Lagen, in welchen sich der Baum bey seiner Erziehung befindet, jedesmal nach Zeit und Umständen verfahren muß, wozu denn die besten und neuesten pomologischen Schriften, nebst eigener Erfahrung benutzt werden.

Diese Tabelle ist herausgegeben von dem Herrn Cantor Tasche, zu Lage bey Detmold, einem verdienten und würdigen

digen Schullehrer, der seine Zeit außer der mühseligen Schularbeit, der Obstkultur gewidmet, und sich durch Lesung pomologischer Schriften, nützliche Kenntnisse erworben hat, wie man aus dieser Tabelle schon des mehreren ersehen kann.

Ich will hier nur kurz den Entwurf angeben, nach welcher die Vorstellung davon gemacht worden ist.

In der Mitte des Bogens oben ist der Titel in einer Art von Schilde angegeben, der heißt: Obstbautabelle oder kurze Uebersicht zur Erziehung, Pflanzung und Wartung der Obstbäume, zum Gebrauch für den Landmann, entworfen von dem Cantor Tasche, mit dem untergesetzten Reim:

Aus Dank zu Gott zu Deinem Besten erziehe einen Obstbaum Dir,
Gott segnet ja auf seinen Aesten, Dich ohne weitre Müh dafür.

Zu beiden Seiten sind erstlich auf der linken die Hauptgrundsätze für die angeführt, die den Obstbau mit Nutzen treiben wollen; und zweytens auf der rechten wird der Gartengeräthe gedacht, nebst einigen Arten Baumwachs und Pflaster für Obstbäume zu verfertigen.

Nun folgen in sechs herunterlaufenden Spalten folgende Rubriken: I von der Kernaussaat, II von Wartung der Kernreiser, III von der Veredlung der Kernstämmchen, IV von der Erziehung und Wartung der veredelten Stämme, V von der Pflanzung erwachsener Obstbäume, VI von den Krankheiten des Obstbaums und den Mitteln dargegen. Diese Rubriken haben nun wieder besondere Abtheilungen, die aber in der Tabelle selbst nachgesehen werden müssen.

Es ist diese tabellarische Uebersicht nur zum Besten des Landmanns geschrieben, der nicht gerne viel und dicke Bücher liest, und aus Mangel der Zeit auch nicht lesen kann; auch nicht gerne viel für Bücher ausgiebt und oft nicht ausgeben kann. Aber auch jeder andere Liebhaber der Obstkultur wird sie mit Vortheil gebrauchen können, wenigstens kann sie ihm, auf Pappe geklebt und in seine Stube gehängt, an manches erinnern, das er bey seinen übrigen Geschäften aus der Acht lassen könnte.

Der wohlfeile Preis, in dem er nicht höher als zwey gute Groschen gesetzt ist, wird jedem die Anschaffung dieser Tabelle erleichtern, und es wäre zu wünschen, daß Obrigkeiten und Gutsbesitzer, denen die Obstkultur am Herzen liegt, sich den kleinen Aufwand nicht dauern ließen, einige Exemplare dieser Tabelle sich anzuschaffen und sie in ihren Gemeinden, besonders an die Aermern die doch Lust zur Obstkultur äußerten, vorzüglich aber an die Schullehrer auszutheilen. Vielleicht würde mancher Schullehrer dadurch noch erweckt, sich in seinen Nebenstunden damit zu beschäftigen und einige seiner Schulknaben dazu anzuführen.

Sickler.

IV.

Beantwortung der Frage: ob der teutsche Obstgärtner fortgesetzt werden soll,

vom

Herrn Oberlandjägermeister von Zyllnhardt zu Mauer im Zweybrückschen.

Die Frage: ob der teutsche Obstgärtner soll fortgesetzt werden, werden gewiß alle die mit Ja beantworten, die Vergnügen daran finden, so manche noch herrschende Vorurtheile auch in diesem Fache zu beseitigen, welche verhindern, daß die Anpflanzung der Obstbäume nicht in allen Gegenden so gepflegt wird, wie es seyn sollte. Eine jede Landesregierung müßte hierzu ihre Mitmenschen aufmuntern, ja sogar einzelnen und ganzen Gemeinden Belohnungen zuerkennen, wenn sie das so nützliche Obst nicht allein anpflanzen, sondern auch recht zum Nutzen pflegen würden. Meine Gegend hat sich darin eine große Vernachlässigung zu Schulden kommen lassen, indem man darin die Obstbäume so gern auf Grasboden stellt. Dieser Boden zieht, vorzüglich in Thälern, gern Moos, das die Bäume sehr leicht dadurch mitbekommen, woraus

dann

dann Krebs- und Brandschäden entstehen. Würde der teutsche Obstgärtner mehr angeschafft, und unter diejenigen, welche lesen, ausgetheilt werden, so sollte eine solche Gegend den Nutzen von diesem Lesen sehr bald finden, und die Früchte würden weit gedeihlicher seyn, als so manche Volksschrift, die der Bauer nicht versteht, wenn er sie liest. Nur der meint es mit dem auf dem Lande wohnenden gut, der ihn mit Dingen bekannt macht, die seinen Nahrungsstand entweder verbessern oder vermehren. In meiner Gegend hatte man sich vor 20 Jahren noch wenig um gutes Obst bekümmert, dermalen hat man sich in meinem Wohnorte eine Kelter aus gemeinen Mitteln angeschafft, um das gezogene Obst besser benutzen zu können. Wann sich dabey auch noch Fehler einschleichen, dies thut nichts, alles muß man nicht gleich vollkommen erwarten, sonst wird das blöde Kind zu schüchtern, und greift nichts mehr an. Mein herzlicher Wunsch ist also für eine gute Sache, daß man sie suche je länger je mehr zu vervielfältigen und zu verbessern, daher ich den teutschen Obstgärtner ohne Unterbrechung wünsche fortgesetzt zu sehen *).

Mauer bey Heidelberg, den 17. September 1800.

Carl v. Zyllnhardt.

*) Dies soll und wird auch gewiß geschehen; worauf sich die Leser und Freunde des T. O. G. verlassen können.

F. S. pr. Industrie-Comptoir.

Ueber

V.

Ueber
Einfluß der Witterung
auf
Obstbäume
vom
Herrn Oberlandjägermeister
von Zylinhardt.

Herrn Sicklers Beobachtung im T. O. G. S. 8. über den Einfluß der Witterung auf die Obstbäume ist sehr richtig.

Alle Arten von Verzärtelungen haben für die Bäume böse Folgen. Im Winter auf 1800 erfroren meine Pfirsich- und Aprikosenbäume nicht, ob sie gleich ohne alle Bedeckung waren. Die aus dem Kerne gezogenen Pfirsichbäume hatten mehr Früchte als die zahmen. Sie stehen in Reihen von Zwetschen- und Kirschbäumen.

Auch habe ich an Zwergbäumen den Frostableiter versucht. Hierdurch erhielt ich zwar die Kirschenblüte; allein dessen ungeachtet fiel diese nach und nach ab, ohne daß Früchte zurück blieben; ich bekam also an diesen Bäumen eben so wenig Kirschen, als an den andern, welche keine Ableiter hatten.

Sollte wohl nicht bey einem Reife, womit noch ein größerer Grad von Kälte verbunden ist, alsdenn ein Reife ableiter ohne Nutzen bleiben?

Die

Die oben erwähnte Behandlungsart, um die Bäume nicht zu verzärteln, war indessen bey meinen Feigen nicht anwendbar. Diese leiden sehr in einem harten Winter, und bindet man sie mit Stroh ein, oder schlägt sie in den Boden ein, so schadet bekanntlich die eindringende Nässe durch das Stroh dem Holze noch mehr; diesem entgeht man zwar durch das Einschlagen in die Erde; allein was man gegen die Kälte beschützt hat, das verwüsten die Mäuse, welche den Feigenbaum bis auf die Wurzel abnagen.

Ich ließ daher Sand an diese Stellen bringen, ihn darauf legen, und damit zudecken. Jene Mineurs konnten sich nun keinen Gang mehr machen, weil der Sand immer nach ihrer Arbeit einfiel. Sie konnten also nicht mehr schaden, und eben so wenig drang die Kälte ein. Auf diese einfache Art erhielt ich meine Bäume. Nur hat man darauf zu sehen, daß, wenn nur die Kälte nicht zu frühe eindringt, das Eingraben nicht vor der Zeitigung seines Holzes geschiehet. Erlaubt das Frühjahr, den Feigenbaum wieder an das Tageslicht zu bringen, so muß man ihn mit fleißigem Begießen unterstützen, und darf alsdann einen erwünschten Erfolg erwarten. Mauer bey Heidelberg, den 22. September 1800.

Carl v. Zyllnhardt.

Inhalt.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Besondere Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.
20 des Weinstocks. S. 333

II. Birn-Sorten.
No. LXXXIII. Die Brester-Saft-Birn — 348

III. Kirschen-Sorten.
No. XXX. Kirsche, viere auf ein Pfund — 352

Zweyte Abtheilung.

I. Fortsetzung einer der vier Preisschriften, die bey den von der Chur Mainz. Akad. zu Erfurt aufgestellten pomol. Fragen concurrirt haben. — 359

II. Pomologie der Alten — Columella. — 376

III. Anzeige einer, von dem Herrn Cantor Tasche zu Lage bey Detmold herausgegebenen Obsttabelle. — 384

IV. Beantwortung der Frage: ob der T. O. G. fortgesetzt werden soll? vom Herrn Oberlandsjägermeister von Zyllnhardt zu Mauer im Zweybrückschen. — 387

V. Ueber Einfluß der Witterung auf Obstbäume, vom Herrn Oberlandsjägermeister von Zyllnhardt. — 389

Register
des
vierzehnten Bandes.

Die Zahl weist auf die Seite des Bandes.

* * *

A.

Abartung der Kirschen-Sorten. 285
— des großen Pippings.

Agrikolas Schriften. Anfrage deswegen. 35.

Allerheiligenkirsche. 93.

Aufschlitzen, der Rinde der Obstbäume als ein Mittel früher Früchte zu bringen. Erfahrung darüber. 29.

B.

Baumschulen, neue, nach dem teutschen Obstgärtner angelegt und eingerichtet. 168.

Befestigen, der Obstbäume ohne Pfähle. 260.

C.

Calville, gestreifter Bien-. 226.

Cerise tardive. 93
— de la Toussaint.

Chassery gros. 282

Columella, dessen Pomologie. 111. 189. 249. 316. 376.

Coule soif. 154.

E.

Eierpflaume, die blaue. 24.

Em-

Embroidered - Apple 156.

F.

Feigenapfel. Nachtrag über eine Eigenschaft desselben im Winter an seinem Stamme nicht durch den Frost zu leiden. 33.

Fondante de Brest. 348.

Friedrich August. (Churfürst zu Sachs. Ueber die Liebe zur Obstkultur desselben. 134.

G.

Gewürzapfel, amerikanischer. 223.

Goldstück-Apfel. 156.

H.

Herbst-Veilchen-Apfel. 83.

Honigbirn, die Sommer- 87.

K.

Kastanien, über deren Anbau. 63.

Kirschbaum, der jährlich 3 mal tragende. Anfrage darüber. 30.

Kirschen-Sorten. Abartung derselben. 285.

Kirsche, vier auf ein Pfund. 352.

Kirschen-Character. Ueber, die Unrichtigkeit des sonst gewöhnlichen Pomologischen, bey anhaltender nasser Witterung mit Hinsicht auf die Kirschen Blüthe und Erndte im Jahr 1797. 99.

Königsbirn von Neapel. 230.

Kopuliren, Erfahrung über die beste Zeit dazu. 31.

M.

Mouille-bouche ronde. 152.

Mundnetzbirn die runde. ibid.

Muskatellerbirn, die knöttrige. 90.

N.

Naturgeschichte des Weinstocks. 3. 73. 141 205. 269.

Newtown-Pipping. 223.

Nonnenkirsche, die große. 161.

Nußbirn, die. 90.

O.

Obst, Bemerkung über das Daseyn desselben in der südlichen und nördlichen Halbkugel der Erde. 301.

Obstbau in Frankreich. Versuch einer Geschichte desselben. 199.

Obstbäume, welche in der Bülowschen Baumschule zu Urschkau in Schlesien zu verkaufen sind. 176.

Obstbaumfelder. Frage über deren Bestanzung. 139.

Obstgärtner, der teutsche. 130. Beantwortung der Frage: ob selbiger fortgesetzt den soll. 387.

Obstkultur. Auszug eines Briefes über die Liebe Churfürsts Friedrichs August zu Sachsen zu selbiger. 134.

Obsttabelle. 384.

Octoberkirsche. 98.

P.

Palladius, dessen Pomologie. 38.

Pipping, der große. Abartung desselben. 285.

Pomologie der Alten und zwar der Römer. 38. 111. 189. 249. 316. 376.

Pomme violette d'automne. 83.

— de Newyork. 223.

Preisschriften, die bey den von der Mainzer Akademie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt 1798. aufgestellten Pomologischen Fragen concurrirt haben. 164. 233. 283.

Present royal de Naples 230.

R.

Reinette, die Neuyorker 223.

— Duhamels Gold.
Reinette dorée de M. Duhamel. 18

S.

Saftbirn, die Brester. 348.
Saraſin, die.
Saraſin. 278

Spätkirsche.
St. Martinskirsche 98

U.

Ungariſche Kirſche, die ſchwarze. 25.

Unknown of Cheneau the. 348.

V.

Veredlung alter Bäume. Art und Weiſe. 28.

Vergleichung des Jahres 1798 — 99 mit dem Jahre 1788 — 89 in Hinſicht auf die Pomologie. 121.

Vrai drapd'or. 156.

W.

Weinbau nach Columella 111.

Weinſtock, deſſen Naturgeſchichte. 3. 73. 141. 205. 205. 269. 333.

Witterung, über deren Einfluß auf Obſtbäume. 389.

Z.

Zwetſche, die große. 22.
— die Ungariſche. 24.

Zwiebelbirn. 155.